

KSIAŻKA
KUCHARSKA

370 164

HELENA MOŁOCHOWIEC

**WIELKA ILUSTROWANA
KSIAŻKA KUCHARSKA**

Z WIELOBARWNEMI ILUSTRACJAMI

W TŁUMACZENIU

WANDY KALINOWSKIEJ

B-cia N I T E C C Y

P O Z N A Ń

1 9 2 9



16044121

ODBITO W DRUKARNI „KADRA”. WARSZAWA, DŁUGA 50 — Tel. 186-30.

Bibl. UAM

04 K 357

WIELKA ILUSTROWANA KSIĄŻKA KUCHARSKA

OBEJMUJE TRZY KUCHNIE:

POLSKĄ, LITEWSKĄ I ROSYJSKĄ ze swemi specyficznemi potrawami.

Ponadto:

1) Cztery wielkie spisy obiadów na cały rok, na wszystkie pory roku, od najskromniejszych do najwykwintniejszych.

a) obiady mięsne.

b) obiady postne.

2) KUCHNIA JARSKA.

3) obiady świąteczne.

4) obiady dla czeladzi dworskiej.

5) Przeszło 2.000 przepisów rozmaitych potraw.

6) Przeszło 1.000 przepisów na rozmaite zapasy: owocowe, jarzynowe, mięsne, najrozmaitsze pieczenie ciast, konfitury, konserwy, kompoty i inne przetwory owocowe. Nalewki, wina, wódki, sery, ocet, krochmal i t. p.

Wzory nakrycia stołów z rysunkiem. Garniowanie półmisek. Plany budowy wygodnego mieszkania dla siebie — na domki same w sobie. Naczynia kuchenne. Najwykwintniejsze zastawy stołowe i herbaciane. Czyszczenie kuchennych naczyń i sreber stołowych. Pranie bielizny. Czyszczenie odzieży.

Wreszcie najoszczędniejsze wykorzystanie posiadanych produktów.

PRZEDMOWA

Minęły czasy, kiedy mąż z rozczeniem całował rączki młodej swojej żoneczce, dziękując za przypaloną pieczeń i przesoloną, niesmaczną zupę, przez szereg miodowych miesięcy, a kiedy one minęły, wykradał się cichaczem na obiad do restauracji, coraz częściej — a jeszcze później, kiedy się już oswoił z domem, robił awantury — za obrzydliwą kuchnię i pochłaniające duże sumy złe gospodarstwo — awantury mniej lub więcej przykre, zależnie od temperamentu.

Obecnie kobieta, kiedy wychodzi za mąż, nie może być spadłą z obłoków boginką. Teraźniejsza kobieta chce i umie pracować w rozmaitych kierunkach i pomagać mężowi, a więc musi się znać na kuchni i gospodarstwie i zajmować się domem, oprócz, często, zawodowej pracy poza domem. Teraz, naprawdę, o ile gospodyni nie wejrzy w gospodarstwo poważnie i nie pokieruje nim umiejętnie, — kładzie w garnek srebrne złotówki (tak jak w bajce na książęcy, stół podawano złote dukaty w rosole). Ale nie każda niewiasta ma możliwość poznania wszystkich tajników gospodarskich i nabycia praktyki gospodarskiej.

Prócz tego, chciałaby urozmaić kuchnię, smaczniej przyprawić jaką potrawę — dodać jakiś deser nie nadwyreżający budżetu domowego.

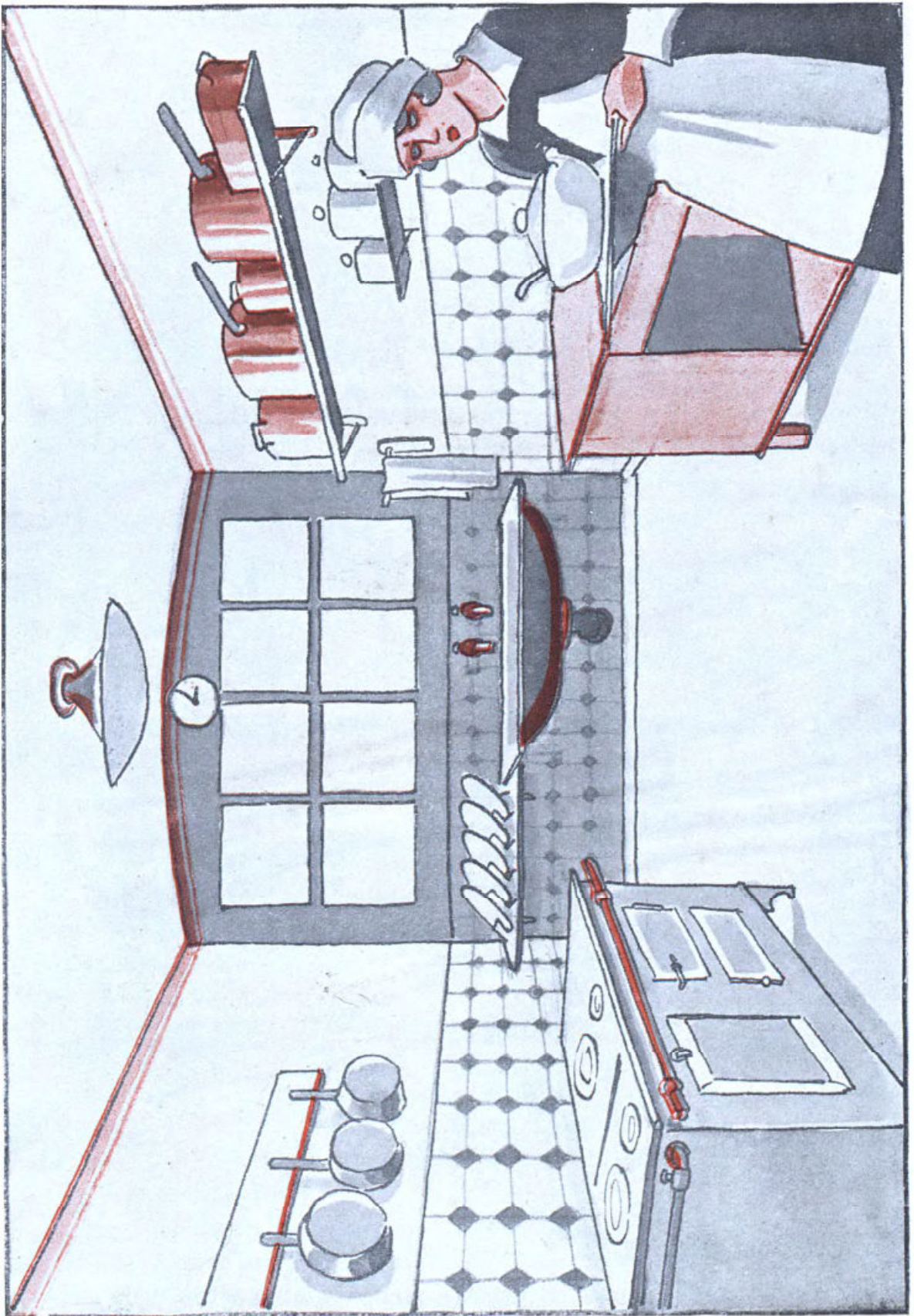
Wpływa to nietylko dobrze na żołądek, ale i na humor domowników. Każda jednostajność nuży. Dobra kuchnia i starannie nakryty stół, naprawdę w dużym stopniu przyczynia się do zatrzymania męża w domu — na pchyl restauracji!

Ludzie pracujący, czy to umysłowo, czy zawodowo fizycznie, ludzie borykający się z codzienną troską życiową — mają nerwy mniej odporne — i często się zdarza, że kuchnia i gospodarstwo jest poważną przyczyną do zakłócenia spokoju i szczęścia domowego.

W książce Heleny Mołochowiec, rozrywanej na Kresach — (posyła się nieraz umyślnego po nią od majątku do majątku kilkanaście kilometrów, czego byłam naocznym świadkiem roku zeszłego), znajdzie czytelniczka rozwiązanie najtrudniejszego zadania gospodarskiego. Znajdzie w niej nie tylko i jedynie przepisy na konfitury, majonezy i torty, na które teraz mało kogo stać, ale przyjacielską poradę na wszelkie troski z gospodarstwem domowym związane — znajdzie nieomylny sposób na zrobienie z jednego, ciężko zdobytego grosza dwóch — przez ład i oszczędność racjonalną w gospodarstwie.

Ta „Skarbnica Gospodarska“ jest prawdziwym kluczem do Sezamu, mieszczącego w sobie miłą atmosferę ogniska domowego. Pukajcie więc do niego miłe gosposie.

Wanda Kalinowska.



ROZDZIAŁ PIERWSZY

OGÓLNE PRZEPISY, TYCZĄCE SIĘ ILOŚCI PRO- WIZJI NA 6 OSÓB

1. Do domowej zupy na mięsie trzeba brać wołowiny $\frac{1}{2}$ kg.— $1\frac{1}{4}$ kg
2. Do każdego mięsnego smaku do zupy bierze się całą cebulę i $\frac{1}{4}$ kg. włoszczyzny (marchwi, pietruszki, selera i pora).
3. Na przecieraną (fasowaną) zupę oprócz wyżej wskazanej ilości włoszczyzny dodaje się jeszcze $\frac{3}{4}$ kg. jarzyn, z których ma być zupa (marchew, brukiew i kartofle).
4. Do zaprawy zupy albo sosu bierze się 2 żółtka i $\frac{1}{2}$ szklanki gęstej śmietanki.
5. Na przecieraną grochówkę bierze się $\frac{1}{4}$ kg. włoszczyzny i $\frac{1}{2}$ kg. grochu.
6. Na zupę z soczewicy $\frac{1}{4}$ kg. włoszczyzny i $\frac{1}{2}$ kg. soczewicy.
7. Na kapuśniak bierze się $\frac{1}{4}$ kg. włoszczyzny, $\frac{1}{2}$ kg. kwaśnej kapusty i 3 — 4 grzybki suszone.
8. Na kotlety siekane bierze się $\frac{1}{2}$ kg. miękkiej wołowiny.
9. Na pieczone bierze się $1\frac{1}{2}$ kg. wołowiny albo cielęciny bez kości tłustej, a tę samą ilość kur, kurcząt, dziczyzny, ryb i t. d. Mózg cały wołowy.
10. Na pieróg ruski — na każde $\frac{1}{2}$ kg. mąki—2 dk. drożdży i szklankę wody.
11. Na ciasto na pierożki z serem, kołduny, uszka, łazanki, ciastka kruche, pączki, racuszki, chróst, bierze się $\frac{1}{2}$ kg. mąki.
12. Na naleśniki bierze się (20 naleśników) 3 szklanki mleka albo wody i 2 szklanki mąki.
13. Na cały dzień ze śniadaniem i obiadem na 6 osób wydaje się $\frac{1}{4}$ kg. masła, z wyjątkiem kiedy się robi ruskie bliny, pierogi z serem albo gotowaną rybę obłożoną kartoflami i jajami, oblaną masłem, na co trzeba dodać $\frac{1}{4}$ kg. masła.

14. Na buljon zasypany kaszą wydaje się $\frac{1}{2}$ szklanki kaszy.
15. Na mleczną zupę na 6 szklanek mleka bierze się też $\frac{1}{2}$ szklanki kaszy. Jeśli zupa może powstać na ciepłej płycie 3 godziny to kaszy trzeba dać o połowę mniej, bo inaczej zupa zamieni się na rzadką kaszę.
16. Na pudding z kaszy na 6 osób bierze się $\frac{1}{4}$ kg. kaszy.
17. Na gęsto ugotowaną gryczaną kaszę bierze się $\frac{1}{2}$ kg. kaszy.
18. Na jarzynę szczawiową, albo szpinakową do mięsa bierze się na 6 — 8 osób $2\frac{1}{4}$ kg. nieoczyszczonej z ziemi zieleniny (po oczyszczeniu wypadnie o wiele mniej).
19. Na jarzynę z buraków, marchwi, brukwi, cebuli bierze się $1\frac{1}{4}$ kg. jarzyn.
20. Jeśli te jarzyny podaje się jako garnitur do kotletów, rolady, sztuki - mięsa — to wystarczy połowa tej proporcji.
21. Na kisiel bierze się $\frac{1}{2}$ kg. żórawin, $\frac{1}{2}$ kg. porzeczek czerwonych i po $\frac{3}{4}$ szklanki kartoflanej mąki.
22. Na kompot wydaje się $\frac{1}{2}$ kg. jabłek, $\frac{1}{4}$ kg. śliwek suszonych i $\frac{1}{4}$ kg. cukru.
23. Mus z jabłek albo krem bierze się $\frac{3}{4}$ kg. suszonych jabłek. Przeciera się zapieczone — na gorąco.
24. Mus z gęstych domowych konfitur bierze się $1\frac{1}{4}$ szklanki konfitur i 4 białka.
25. Na galaretkę i „blamanże” — na 4 szklanki płynu bierze się 10 — 12 listków żelatyny i od 1 deka — $\frac{1}{4}$ kg. cukru.
26. Na mus bierze się 7 listków żelatyny.
27. Na lody na 6 osób bierze się 3 szklanki mleka albo śmietanki, 4 żółtka i $\frac{3}{4}$ szklanki cukru.
27. Na czekoladę na 6 filiżanek bierze się 10 deka czekolady na $4\frac{1}{2}$ szklanki mleka albo śmietanki.
28. Kakao — bierze się na filiżankę po łyżeczce herbacianej kakao, po 2 łyżeczki mialkiego cukru — pół filiżanki mleka i pół filiżanki gotowanej wody.
29. Kawa, na trzy części zmielonej kawy bierze się 1 część cykorji i na filiżankę kawy daje się jedną łyżeczkę tej mieszaniny.
30. Herbaty zasypuje się łyżeczkę na 4 osoby.
31. Chleba razowego po $\frac{1}{4}$ kg. na osobę — dla służby folwarcznej po $1\frac{1}{4}$ kg.
32. Soli na zwykły dom wychodzi 1 kg. na tydzień.
33. Masy orzechowej wychodzi $\frac{1}{4}$ kg. z $\frac{1}{2}$ kg. greckich orzechów w łupinach.

TABLICA CZASU W PRZYBLIŻENIU — POTRZEB- NECO DO UPIECZENIA ROŻNYCH POTRAW W PIECU

Uwaga! Na ruszcie piecze się wszystko o $\frac{1}{4}$ albo $\frac{1}{2}$ godziny dłużej niż w piecu.

Dla upieczenia kawałka mięsa wagi 1 kg. w piecu — potrzeba 3 kwadransy, np.:

1. Rosbeł wagi 6 kg. (o ile nie krwisty)	4 g.
2. Miękki kawałek wołowiny 2 kg.	$1\frac{1}{4}$ g.
3. Cielęcina dyszek 2 — 3 kg.	$2\frac{1}{2}$ — 3 g.
" " $1\frac{1}{2}$ — 2 kg.	1 — $1\frac{1}{4}$ g.
4. Baranina dyszek ćwiartk.	$1\frac{1}{2}$ — 2 g.
5. Szynka w cieście	2 — 3 g.
6. Młody głąszec	1 g.
stary "	1 — 30 m.
7. Cietrzew młody	30 m.
" stary	1 g.
8. Indyczka tuczona z farszem	3 g.
" niefaszerowana	$2\frac{3}{4}$ g.
9. Kaczka domowa	2 g.
10. Pularda	1 — 30 m.
11. Stara kura	1 g.—30 m.
12. Młoda kura	1 g.
13. Prosięta	2 g.
14. Gęś	3 g.
15. Zając w gorącym piecu	1 g.—15 m.
16. Ryba w całości piecze się w piecu	30 — 40 m.
17. Pieróg — pasztet	30 m.
18. Pieróg z rybą	1 g.
19. Ciastka kruche (pierożki)	20 m.
20. Kołacz (Bułka wielkanocna)	2 g.
21. Bułki	1 g.
22. Pudingi w piecu pieczone	30 m.
23. Torty	45 m.

TABLICA SMAŻENIA NA PŁYTCIE

1. Kotlety na miedzianej patelni	11 — 15 m.
2. Befszyk na patelni	7 — 10 m.
3. Klops w rondlu	30 — 40 m.
4. Zrazy	30 — 40 m.
5. Kwiczoły w rondlu	20 — 30 m.
6. Kurczęta	30 — 40 m.
7. Kuropatwy	40 — 45 m.
8. Drobną dziczyzną	15 — 20 m.
9. Stare gołębie	20 — 30 m.
Młode „	15 m.
10. Skowronki	8 m.
11. Drobne rybki i duża w kawałkach	15 m.
12. Bliny	2 — 3 m.
13. Wafle	5 — 6 m.
14. Pierogi w fryturze	5 — 7 m.
15. Chróst	2 — 3 m.

TABLICA Z OZNACZENIEM W PRZYBLIŻENIU CZASU POTRZEBNEGO DO UGOTOWANIA RÓŻ- NYCH POTRAW

przy dobrym paliwie i dużym ogniu.

Uwaga: Czas określony na ugotowanie liczy się od chwili zagotowania.

1. Woda i mleko w ilości 3 — 4 butelek w miedzianym rondlu, zagotowuje się	10 — 12 m.
2. Woda i mleko w ilości 3 — 4 butelek w małym blaszanym rondelku na maszynie	6 m.
3. Woda i mleko w ilości 3 — 4 butelek w fajansowym garnuszku na maszynie spir.	3 m.
4. Rosół zwykły	3 — 4 g.
5. Rosół amerykański bez wody hermetycznie zamknięty	3 — 5 g.
6. Rosół amerykański z wodą niezamknięty	1 g.
7. Rybną zupę kładzie się do wrzątku	15 — 30 m.
8. Rosół z wołowiny	3 — 3½ g.
9. Pekeflejsz w zimną wodę włożony	4 g.
10. Cielęce nóżki	3 g.

11. Baranina	2 g. 30 m.
12. Wieprzowina	3 — 4 g.
13. Kura	1½ — 2 g.
14. Kurczęta	¾ — 1 g.
15. Kaczki	1½ — 2 g.
16. Raki	15 m.
17. Kartofel obrany i włożony do wrzątku na dużym ogniu, poczem powinien stać 10 minut na brzegu płyty	20 m.
18. Kartofel włożony do zimnej wody	30 m.
19. Marchew, rzepa, brukiew, pietruszka	1 g.
20. Kalafior włożony do wrzątku	15 — 20 m.
21. Szparagi	15 — 30 m.
22. Zwyczajna kapusta	1 g.
23. Kiszona kapusta	2 g.
24. Turecka fasola	2 g.
25. Zielony suszony groszek	1 g.
26. Kalarepa	1 g.
27. Szpinak i szczaw	10 m.
27. Pudingi zwyczajne w formie	1 g.
29. Plum - puding w serwecie	4 g.
30. Pierogi z owocami, kołduny rzucone na wrzątek go- tują się dopóki nie spłyną	15 m.
31. Makaron i wermiszel na wrzątek	30 m.
32. Manna kasza na wrzątek wsypana	5 m.
33. R y ż	1 g.
34. S a g o	30 m.
35. Jęczmienna	30 m.
Nie wsypuje się jej na wrzące mleko, tylko zlekką cie- płą — wtedy prędzej się rozgotowuje. Po pół godzinie odsta- wić, żeby się nie gotowała więcej, ale żeby i nie ostygła.	
36. Owsiankę wymyć i wsypać na zimną wodę, jeśli ma być przecierana to na gorąco	1 g.
37. Perłowa kasza	1 g.
38. Gryczana kasza rozgotowana	30 m.
39. Gryczana na sypko na parze	2 g.
40. Mleko z żółtkami do lodów. Jak tylko zaczyna mo- cno parować—należy zesunąć z płyty, żeby nie wykopiało	10 m.
41. Jajka na miękko włożone do gotującej wody	2½ m.
42. Jajka w koszulkach	4 — 5 m.
43. Jajka na twardo	8 — 10 m.

44. Smażone śliwki na kompot zalewa się wodą wrzącą, nakrywa się i po godzinie kładzie się do lekkiego syropu i gotuje się znowu 30 m.

45. Jabłka na kompot kładzie się do gotującego syropu i gotuje się 15 — 20 m.

TABLICA MIARY SOLENIA POTRAW

1. Na 3 szklanki zcedzonego rosółu albo smaku do zupy bierze się po $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli. Wobec tego należy rybę, przeznaczoną na rybną zupę nacierać $\frac{1}{2}$ łyżeczką soli licząc na 3 szklanki zupy.

2. Na wodę przygotowaną do gotowania kołdunów, pierożków, klupek, łazanek, włoszczyzny, ryby — bierze się na każde 3 szklanki wody pełną łyżeczkę soli.

3. Na $1\frac{1}{2}$ ćwierci kilo mąki, przeznaczonej na ciasto do pierogów z serem, makaron domowy, bierze się łyżeczkę soli. Do słodkich pierogów przy cukrze, tylko $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli.

4. Do pudingu słodkiego z kaszki lub mąki na 6 osób t. j. $2\frac{1}{4}$ kg. kaszki bierze się $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli, przez co legumina wydaje się słodsza.

5. Na $\frac{1}{2}$ kg. gryczanej kaszy, gotowanej na sypko, bierze się łyżeczkę soli.

6. Do lodów na 6 osób sypie się na drobno potłuczony lód $\frac{3}{4}$ kg. soli, na większą formę — 1 kg.

7. Na $\frac{1}{2}$ kg. mięsa na kotlety, pieczeń wołową, cielęcą i wieprzową wciera się $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli — do kotletów sypie się po umieleniu.

8. Na $\frac{1}{2}$ kg. ryby — $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli.

9. Do marchwi i in. bierze się na $1\frac{1}{2}$ kg. — $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, $\frac{1}{4}$ łyż. cukru i łyżkę masła.

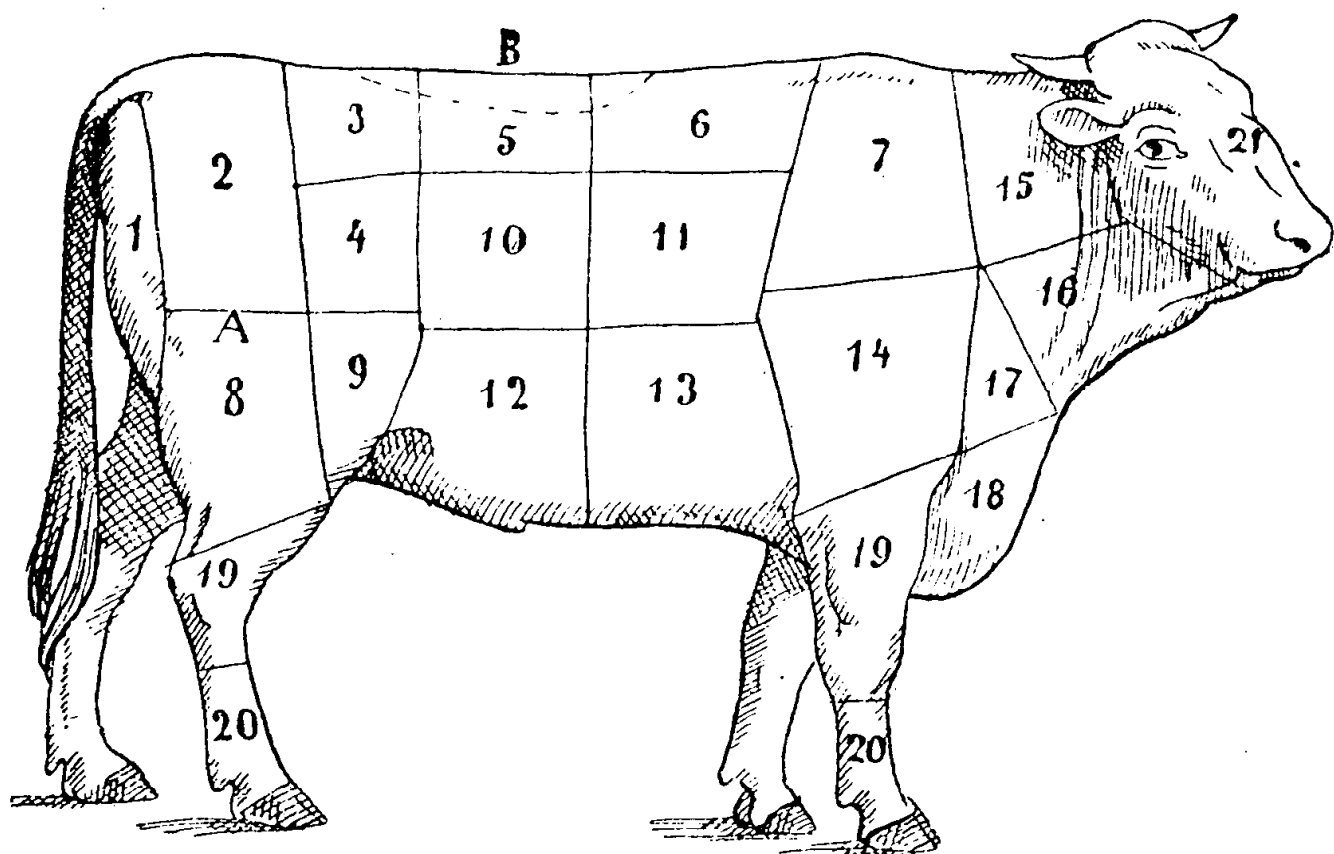
RYСУNEK I PODZIAŁ WOŁU Z OBJAŚNIENIEM gatunków mięsa

Załączony rysunek daje pojęcie jak się nazywa każda poszczególna część wołu — która jest lepsza, która gorsza i na jaki cel może być użyta.

1. Krajówka biała na zrazy, siekane i pekeflejsz.

2. Krzyżówka — najlepsze mięso na rosół. Z góry od ogona tłuste

3. Pierwsza krzyżowa czyli biodrowa, albo befsztykowa; mięso miękkie, soczyste zdatne na befsztyki, zrazy, pieczeń.



Podział mięsa wołowego.

1. Krajówka biała brzeźna na zrazy, siekane i pekefleisz.
2. Krzyżówka, najlepsze mięso na rosół. Z góry od ogona tłuste.
3. Pierwsza krzyżowa czyli biodrówka albo befsztykowa — mięso miękkie, soczyste.
- B. Polędwica, najlepsze mięso — od rosbefu, idzie pod żebra.
4. Pieczeń zrazowa — na siekanie, zrazy lub duszenie.
5. Rosbef.
6. Rozbratel, kotlet (antrykot).
7. Plecówka górna na pieczeń, siekanie, gulasz.
8. Krzyżówka na rosół i pekefleisz.
9. Rosołowe lub siekanie.
10. Szponder na rosół, zupy, gulasz.
11. Żebro na rosół.
12. Poprzeczna (łata) na rosół.
13. Brust, doskonałe mięso rosołowe i pekefleisz.
14. Łopatka, miękkie mięso na pieczeń i zrazy i t. d.

4. Pieczeń zrazowa — na siekanie, zrazy lub duszenie.
5. Rosbef.
6. Rozbratel, kotlet (antrykot).
7. Plecówka górna na pieczeń, siekanie, gularz.
8. Krzyżówka na rosół i pekeflejsz.
9. Rosołowe lub siekanie.
10. Szponder na rosół, zupy, gularz.
11. Żebro na rosół.
12. Poprzeczna na rosół (łata).
13. Brust, doskonałe mięso rosołowe i pekeflejsz.
14. Łopatka — miękkie mięso na pieczeń i zrazy.
15. Kark na rosół i gularz.
16. Podgardle zdatne na rosół i zupy.
- 17 i 18. Część brustu do duszenia bardzo dobra — może być na rosół i pekeflejsz.
- 19 i 20. Nogi i golenie — na galaretę.
21. Głowa na rozmaite potrawy.
22. Zrazówka najlepsze mięso na pieczeń i zrazy.
23. Połędwica, najlepsze mięso od rosbefu idzie pod żebra.
24. Ogon do zup się bierze.
25. Ozór na potrawkę peklowany.
26. Mózg.

NIZEJ WYSZCZEGOLNIONE CZĘŚCI SPRZEDAJE SIĘ NA SZTUKI NIE NA WAGĘ

1. Nogi i gęba używa się na galaretę.
2. Łeb wołowy używa się na galaretę przeważnie dla służby folwarcznej.
3. Mózg — gotuje się, następnie smaży, a także jako farsz do pasztecików.
4. Ozór gotuje się i podaje zarówno na gorąco jak i na zimno — wędzony do kielbas i salcesonów.
5. Cynadry (nerki) używa się na rosolnik i sos. Łój nerkowy jest najdelikatniejszy i używa się go do kołdunów, kotletów, zrazów i t. d.
6. Wątrobę jada się smażoną.
7. Lekkie t. zn. dudy i serce jako osobna potrawa dla biedniejszej klasy i do nadzienia pasztecików.
8. Flaki na zupę i w sosie.
9. Ogon wołowy na zupę.

10. Szpik z kości wołowych jako najdelikatniejszy tłuszcz do pudin-
gów i do wyrobu pomady.
11. Łój wytapia się na fryturę.
12. Uszy i kopyta na klej.
13. Kiszki do nadziewania kiełbas.
14. Rogi na grzebienie a końce na guziki.
15. Skóra na wyroby obuwia.
16. Krew na użyźnianie roślin i na wyrób sztucznego nawozu.

JAK ROZPOZNAWAĆ ZALETY MIĘSA

Trzeba używać zawsze najświeższych produktów, a więc i świeżego mięsa, które według Ledzebi poznaje się w następujący sposób:

Dobra świeża wołowina winna być:

1. Nie blado - różowego koloru i nie nienaturalnie czerwonego, ja-
skrawego, bo w pierwszym wypadku jest to oznaką choroby bydłęcia,
a w drugim jest oznaką, że bydle nie było prawidłowo zarżnięte, lecz zde-
chło bez upływu krwi, albo że silnie gorączkowało.

2. Dobre mięso powinno mieć słaby zapach, albo zapachu nie po-
winno mieć wcale, w każdym razie nie nieprzyjemny.

Mięso z chorego bydłęcia ma zapach padliny, a nawet czasami czuć
go lekarstwem. Zapach ten jest zupełnie wyraźny, gdy się mięso przekra-
wa i spryska ciepłą wodą.

3. Nie powinno się zbyt kurczyć i tracić na wadze po sporządzeniu
z niego potrawy.

4. Jeśli postoi dzień — dwa, nie powinno puszczać sosu, ani wilgot-
nieć, przeciwnie — powinno obeschnąć trochę.

5. Tłuszczu powinna być umiarkowana ilość przy mięsie—ani zawie-
le, ani za mało.

6. Ażeby przekonać się czy mięso jest świeże, trzeba próbować za-
pomocą papieru nasyczonego (lakmusowego) w różowym i niebieskim ko-
lorze. Jeśli położyć niebieski papierek na mięsie i on zmieni kolor na czer-
wony, jest to znak, że mięso jest nieświeże, że wytworzył się w nim kwas.
Jeśli zaś położyć różowy papierek i on zmieni kolor na niebieski — zna-
czy, że mięso jest zupełnie świeże.

7. Wołowe mięso można używać tylko na 2 — 3 dni po uboju, bo do-
póki jest ono ciepłe nie można go dzielić równo tak jak się to robi w jatce.

8. Mięso na drugi i trzeci dzień po uboju ciągle jeszcze uważa się za
zbyt świeże.

9. Mięso zaraz po uboju do 2-go dnia — jest twarde tak w gotowaniu jak i w pieczeniu i wogóle jest mniej smaczne.

Na trzeci dzień dopiero przez wytworzenie się w nim nieznacznego kwasu, staje się smaczniejszym, kruszeje i jest miękkie.

Dlatego przy domowym uboju, np. we dworach, należy zwrócić uwagę na to, żeby mięso poleżało dwa dni, nawet w ciepłym miejscu, a potem dopiero zostaje wyniesione na lód.

Zaraz po uboju mięso ma lśniąca powierzchnię i wiśniowo - czerwony kolor z fioletowym odcieniem. Poczynając od drugiego dnia powierzchnia mięsa matowieje i nabiera koloru jasno - czerwonego pod działaniem powietrza. Następnie przy naciśnięciu palcami niema już tej sprężystości właściwej — lecz jest pulchne.

Mięso mrożone. Zamarzanie mięsa jest właściwie tylko zamarznięciem tej ilości wody, jaka się w mięsie znajduje. Przy zamrażaniu zwiększa się jego waga, a głównie objętość. Mrożone mięso rozrabuje się równie łatwo. Jeśli po zamarznięciu nie było nagrzane i nie odtajało — jest zupełnie nieszkodliwe tylko mniej strawne, niż świeże.

W każdym razie mrożone mięso jest najlepszym sposobem konserwacji mięsa. Można zachować długo, ale nie pozwolić mu odtajać.

Mięso mrożone obmywa się tylko przed użyciem, a odtajać powinno dopiero w rondlu albo w piecu podczas gotowania — nie wcześniej.

Dlatego bezwzględnie należy kupować mięso, które było raz mrożone, a nie odtajałe a potem zamrożone powtórnie, bo takie mięso łatwo podlega psuciu i jest szkodliwe dla zdrowia.

Poznać można takie dwukrotnie zamrożone mięso najpierw po kolorze zbyt czerwonym — (raz mrożone ma blado szary kolor), następnie jest zbyt wilgotne i jeśli naciskać palcem — palec wchodzi jak w ciasto i dołek po naciśnięciu zostaje. Prócz tego takie mięso odmrażane i zamrażane powtórnie ma znowu pod spodem ciecz krwistą, co rzeźnicy tłomaczą soczystością mięsa, ale to jest nieprawdą.

W razie koniecznej potrzeby użycia mięsa niezbyt świeżego, należy włożyć je do rondla z wodą, postawić na dużym ogniu i zagotować — zeszumować, następnie wrzucić twardy, gorący ale nie dymiący węgiel z drzewa brzoźowego i zostawić go 2 — 3 minuty. I mięso i rosół tracą niemiłą woń i nieprzyjemny smak — nie zapobiega to jednak szkodliwości takiego zepsutego mięsa. Im mięso jest tłuszczej, tem łatwiej podlega zepsuciu. *)

*) Przyp. tłum. Z konieczności musiałam ten „nieuczciwy sposób” przetłumaczyć — uważam jednak, że zepsute mięso przeznaczone bądź do domowego użytku, bądź do restauracji powinno być bezwzględnie zniszczone.

Wątroba wołowa. Świeża wątroba ma gładką lśniącą powierzchnię, brązowo - czekoladowego koloru często z fioletowym, a nawet żółtawym odcieniem. Przy nakrawaniu sączy się z niej krew, przy naciskaniu palcem sprężysta jest, a jeśli silnie nacisnąć, może pęknąć błonka, wierzchnia, ale wkłknięcie jak przy zepsutej wątrobie nie zostaje.

Zapach mięsa z lekką goryczą żółci.

Zepsuta wątroba jest matowa, koloru zgniło-żółtego z zielonkawym odcieniem, Tkanka mięsa zwiotczała i przy naciśnięciu zostaje wgłębienie. Wogóle wątroby długo trzymać nie można i jeśli trzeba ją zachować do następnego dnia to trzeba ją trzymać w zimnej wodzie, tak żeby była całkowicie nakryta wodą. Świeżą wątrobę przed użyciem należy moczyć kilka godzin w zimnej wodzie.

Nerki (cynaderki) należy przed użyciem wymoczyć kilka godzin w zimnej wodzie rozkroiwszy je.

Mózg (składa się z 2-ch części) trzeba również moczyć przed użyciem kilka godzin, zmieniając wodę, ażeby wymyć dobrze z krwi. Świeży mózg ma powierzchnię lśniącą, przy naciśnięciu nie zostają wgłębienia. Zepsuty mózg jest lekki, rozłazi się w palcach i wylewa się z niego śmietanowata ciecz. Mózg psuje się po 24 godzinach — na lodzie, w zimnej wodzie można go przechować 2 — 3 dni.

Głowizna wołowa. Ażeby się przekonać czy jest świeża, odwija się wargę dolną, cała morda w środku powinna być lśniącą aż szklista — zepsuta ma wewnątrz pyska dość duże bomble, które pękają i mięso kawałkami odpada.

Nogi wołowe. Nie powinny mieć ani ran ani bombli szczególnie w nacięciu między kopytem — jest to oznaka psucia się.

Jeśli się zdarzy kupić nadpsutą głowę albo nogi — można opalić je w ogniu, wtedy stają się zupełnie nieszkodliwe do użytku.

Ozór wółowy kupuje się świeży, wędzony albo solony. Zepsuty ozór poznaje się po kolorze — niebieskawe plamy, albo czerwone, bąble, skóra złazi z niego.

POŻYWNOSĆ WOŁOWEGO MIĘSA

Według doświadczeń uczonych — najpożywniejsze mięso i najstrawniejsze jest wołowe mięso gotowane. Kładzie się go do gotującej wody i gotuje się tak długo ażeby nie przegotować i nie niedogotować.

Mięso surowe trawi się w przeciągu 2-ch godzin

„ napół surowe „ „	2½	„
„ gotowane i napół smażone	3	„
„ pieczone	4	„

JAKIE POTRAWY MOŻNA PRZYGOTOWAĆ Z WOŁOWINY:

1. Rosół, 2) gotowane mięso z rosółu, sztuka mięsa, 3) Rosbef pieczony w piecu, 4) Wykrawek z rosbeifu smażony na patelni, 5) Pieczeń duszona, 6) Befszyk, 7) Siekane kotlety i farsze mięsne, 8) Zrazy, 9) Klops, 10) Mózg, 11) Ozór, 12) Cynadry, 13) Wątroba, 14) Flaki, 15) Potrawy z głowy i nóg i 16) Solona wołowina (marynowana).

NAJEKONOMICZNIEJSZE ZUŻYCIE ROZMAITYCH CZĘŚCI MIĘSA WOŁOWEGO

Rosbief cały kupiony z dużego wołu na dużą rodzinę albo na kilka osób zaproszonych gości — najlepiej upiec w całości. Na mniej osób można go rozdzielić w ten sposób:

1. Wyciąć ze środka najwięcej miękkiego kawałek na befsztyki.
2. Środkowy grubszy kawałek usmażyć na patelni na płycie — dopiec w piecu.
3. Kości żebrowe zużyć na zupę.

POŁĘDWICA

Pieczy się w piecu w całości jak rosbeif. Jeśli zaduża na mniej osób można podzielić:

1. Boczny wykrawek na befsztyki.
2. Środkowy miękki kawałek osmażyć na patelni — dopiec w piecu.
3. Tak zwany „łeb” w połównicy używa się tylko na siekane kotlety.

SKRZYDŁO

1. Środkowa część na zrazy.
2. Boczne części na klops, kotlety siekane.
3. Kość chrząstkowa z mięsa na zupę.

KRAJÓWKA BRZEŻNEJ KRZYŻOWEJ

1. Środek, miękki wykrawek, na befsztyk albo pieczeń.
2. Reszta na zupę, ale nie na rosół.

KONSERWACJA MIĘSA

Świeże mięso przechowuje się cały tydzień w następujący sposób:

1. Przechowywać na lodzie, ażeby nie zamroziło się — nie kłaść bezpośrednio na lód, lepiej przeciągnąć sznurek przez mięso w piwnicy i powiesić na haku nad lodem.
 2. W braku lodowni można mięso trzymać w piwnicy zawinawszy je ścierką zmoczoną octem albo soloną wodą.
 3. Przechowuje się też mięso w zbieranym surowym mleku albo w gotowaniu — w kwaśnym lub też w serwatce, zmieniając ją często. W ten sposób można przechować mięso w lodowni cały tydzień.
 4. Kładzie się mięso w naczyniu pełne roztopionego łożu. Pod zakrzepłym tym łożem mięso doskonale się przechowuje. Łój można jeszcze spożytkować do kuchni.
 5. Zagotować raz w niewielkiej ilości wody, przełożyć i przelać wodę w polewany garnek, połać oliwą albo słonecznikowym olejem i szczelnie przykryć.
 6. Można przechować mięso w nieszkodliwym roztworze boraksu, biorąc na wiadro wrzątku 35 — 75 dk. boraksu. W każdym razie przed użyciem należy mięso to starannie przemyć w kilku wodach.
 7. Wszelkie proszki używane do przechowania mięsa są bezwzględnie szkodliwe, a w temże salicyl.
-

ZASADNICZE WARUNKI POTRZEBNE DO PRZYGOTOWANIA ROZMAITYCH POTRAW

Tyczące się mięsa

1. Na dobry czysty mocny rosół bierze się mięso wołowe biodrowe. Na rosół, pośledniejszy — bierze się górną część polędwicy (łeb), krzyżową od ogona i t. p.

2. Jeśli przy rosole podaje się sztukę mięsa to na taki rosół bierze się ogonową środkową. Na pośledniejszą sztukę mięsa — krzyżową albo skrzydło.

3. Jeśli w zupie trzeba podać kawałek rosołowego mięsa, to bierze się na zupę część krzyżowej od ogona albo bruścik.

4. Jeśli nie trzeba podawać mięsa z zupy, to bierze się żebra od grubej albo cienkiej krajówki, a wykrawek na befszytk albo pieczeń.

5. Jeśli wołowina gotuje się w zupie, to, żeby zupa była smaczniejsza — kładzie się mięso do rondla w zimną wodę i zagotowuje się — wtedy pory w mięsie w zimnej wodzie rozszerzają się i sok mięsny się wygotowuje w zupie — oczywiście mięso traci na smaku.

6. Jeśli mięso z zupy podaje się jako drugie danie — kładzie się je do gotującej wody — wtedy ścina się ono, pory się ściągają i mięso po gotowaniu jest soczyste.

Natomiast zupa jest słabsza i smak ten wygotowany należy użyć do zup kwaśnych.

7. Najpożywniejszą i najsmaczniejszą częścią rosołu jest białko, które się wydziela z mięsa i ścina przy zagotowaniu. Białko to, kucharki — pod postacią szumowin — zdejmują durszlakową łyżką z rosołu bardzo starannie. Nie należy tego robić, bo rosół wtedy traci pożywne części. Nie szumować wcale, tylko — przed podaniem — przecedzić przez gęste sitko.

8. Dla zabarwienia rosołu opieka się cebulkę razem z łupinką, kładzie się ją do rosołu i gotuje — byle nie przypalić cebuli. Dodaje się również w tym celu trochę cukru palonego, albo łyżeczkę odwaru z grzybków lub też łupinkę cebulową surową. Dla smaku opieka się również marchew na blaszę, pietruszkę i seler.

9. Ani wołowiny, ani wędliny, ani kury nie wyjmuje się z odwaru i nie zostawia się na sucho — zawsze musi być pograżone w odwarze do wydania na stół.

10. Zupa z jarząbków, głąszców, kuropatw i in. dziczy tak samo, jak rosół z kury się gotuje, tylko kości do smaku dodaje się nie surowe lecz podsmażone w maśle i grzbietów z dziczyzny nie używa się, bo dodaje nieprzyjemny smak goryczy.

11. Jeśli przygotowuje się potrawy z polędwicy, kury albo zwierzyny — kości pozostałe należy potłuc, podsmażyć w maśle i dodać do smaku do zupy — daje to pikantny i przyjemny smak zupie.

12. Barszcz przed zcedzeniem należy zabarwić sokiem z surowego tartego buraka, z którym potem zagotowuje się jeszcze raz barszcz.

13. W dużych gospodarstwach przechowują kości wołowe, a kiedy się zbierze około 15 kilo — wygotowują je i otrzymany z tego mocny buljon w ilości 3 szklanek odstawiają w chłodne miejsce i potem dolewają po łyżce od herbaty do sosów.

14. Rosół klaruje się białkami, ikłą i surowym mięsem.

15. Pozostałe z obiadu mięso gotowane albo pieczone przechowuje się do następnego dnia, a szczególnie w lecie, w ściereczce zmaczanej wodą soloną. Chroni się w ten sposób od much.

16. Gotuje się wszystko dłużej czem piecze się.

17. Kotlety, befsztyk, drobną dziczyznę, ryby, mózgi, krokiety, racuszki i t. p. smaży się przed samym obiadem i zaraz się podaje ażeby nie obeschły, bo tylko wtedy mogą być smaczne, a do tego trzeba ażeby obiad był podany na oznaczoną godzinę.

18. Każdą zupę i piecyste, które się gotuje, smaży, piecze i dusi stawia się odrazu na duży ogień, a potem dopiero na małym ogniu dochodzi.

19. Mózgi i kartoflane krokiety najlepiej się smażą na świeżej fryturze.

20. Kiedy się dusi mięso w rondlu — trzeba je bardzo często przewracać, podnosić widelcem i mieszać pod niem sos z korzeniami, ażeby się mięso nie przypaliło — jeśli jednakże zdarzy się, że się przypali — trzeba natychmiast mięso wyjąć z rondla, skrajać spalone, przełożyć je, sos przelać, rondel dobrze wymyć i wtedy znowu włożyć do tego rondla, ażeby się dodusiło, podlawszy buljonem.

21. Przy smażeniu kotletów, befsztyków, zrazów i t. p. trzeba rozgrzać dobrze patelnię, masło na niej zrumienić i wtedy dopiero wrzucić mięso, ażeby się dobrze zasmażyło na rumiano, potem można dosmażyć na mniejszym ogniu, często polewając ściekającym sosem.

22. Pieczeń obłożyć masłem, podlać 2 — 3 łyżkami wody, wstawić do gorącego pieca, ażeby się zrumieniło naokoło, następnie dopiec na wolnym

ogniu, podlewając co 10 minut ściekającym sosem i nakłówać widelcem. Na tem polega cały sekret dobrej pieczenia. Trzeba uważać, ażeby pieczeni nie przepiec.

22. Jeśli piec jest zbyt gorący i nieduży, to żeby pieczeń z wierzchu się nie przypaliła, nakrywa się ją czystym białym papierem, nie gazetą, polewa się ten papier sosem pieczenia. Czy pieczeń jest gotowa poznaje się po sosie: jeśli nie jest krwisty, pieczeń ma dość.

24. W wędlinach zdarzają się trychiny. Aby je zniszczyć i mięso unieszkodliwić, trzeba je poddać działaniu 65 stopni gorąca. Przy gotowaniu i pieczeniu szynki np., trzeba ją gęsto nakłówać, ażeby żar doszedł do kości szynki, wtedy spokojnie można ją spożyć.

25. Mięso trzeba kupować świeże i w najlepszym gatunku. Najlepiej brać większy kawałek, np. na 6—8 osób — 6 kg. polędwicy od „łba”, albo pierwszej krzyżowej „z kwiatkiem” i tłuszczem i z tej ilości można przygotować zupę i pieczyste na 3 dni, a mianowicie: a) $\frac{1}{2}$ kg. na zupę, b) $2\frac{1}{2}$ kg. na pieczeń w całości w rondlu. Pierwszego dnia podaje się z kartoflami, na drugi dzień z makaronem i t. p., c) $1\frac{1}{2}$ kg. razem z tłuszczem na kotlety Nr. 659, d) a pozostałe $1\frac{1}{2}$ kg. kości, żył i małych skrawków na 2 dni na zupę. Pierwszego dnia rosół, na drugi dzień krupnik z kaszą i t. p.

PRZEPISY TYCZĄCE SIĘ RYB I RAKÓW

26. Jeśli rybę się gotuje na zupę, to się ją kładzie w zimną wodę, jeśli do sosu albo na majonez, to w gotujący się smak z włoszczyzny, cebuli, bobkowego listka, pieprzu w całości i soli.

27. Jesiotra nie gotuje się ze skórą, która ma nieprzyjemny smak. Ugotowanego jesiotra trzeba ostudzić i wtedy krajać na równe dzwona—na gorąco krojony rozlatuje się.

28. Dla domowego użytku, na domowy obiad można łososa gotować w lekko solonej wodzie (po 10 dk. na osobę do boćwiny), ażeby potem można było jeszcze ten smak użyć na rybną zupę, wtedy odwar ten doprawia się na 1 — 5 talerzy zupy rybnej, dodając listek bobkowy, 2 ziarenka pieprzu, kilka pokrajanych kartofli i ogórek świeży albo kwaszony, cienko pokrajany. Wszystko to raz zagotować i odstawić na bok płyty. Taką oszczędną zupę można podać do domowego obiadu, bo jeśli na wiele osób gotuje się dużego łososa, smak trzeba mocno posolić, co się już nie nadaje na rybną zupę.

29. Odwar z sandacza, podanego z masłem, kartoflami, albo jajami, używa się również na rybną zupę.

30. Kiedy się gotuje raki, to pozostałe skorupki trzeba wymyć, potłuc i zostawić na rakowe masło. Raki do ugotowania wrzuca się w gotującą się wodę (ukrop) z solą.

31. Oczyszczone i obrane szyjki rakowe, włożone do sosu, albo do zupy, nagrzewa się tylko mocno, a nie gotuje.

32. Raki pozostawia się w wodzie do samego podania na stół, bo wyjęte z wody, szybko obsychają i są wtedy niesmaczne.

UWAGA Tycząca się kupna ryby i najkorzystniejszego użycia jej

33. Kupić 5-kilowego świeżego sandacza:

- a) z głowy i ogona wagi mniej więcej koło kila z dodaniem $\frac{1}{2}$ kg. okonia, albo innych drobnych ryb, ugotować rybną zupę na 6—8 osób;
- b) z 2-ch kilo galarete;
- c) $1\frac{1}{2}$ kg. na rybne kotlety;
- d) $\frac{1}{2}$ kg. pokrajać na drobne kawałki, podsmażyć w masle i użyć na rybną sałatkę.

PRZEPISY TYCZĄCE SIĘ JARZYN

34. Białą fasolę, soczewicę i suszony groszek zielony gotuje się bez soli i soli się dopiero po ugotowaniu.

35. Żeby się prędzej ugotowały, dodaje się szczyptę sody oczyszczonej.

36. Przed ugotowaniem suszonych grzybów trzeba je porządnie wymyć gorącą wodą, żeby nie było w nich piasku.

37. Grzyby należy kupować w najlepszym gatunku. Dobry grzyb ma kapelusz zielonkawy z wierzchu, a pod spodem i w przekroju biały. Ogonek krótki, sznurek, na który są nawleczone, cienki.

SPOSÓB NA POPRAWIENIE SMAKU NADPSUTYCH KARTOFLI

38. Na wiosnę, kiedy się zdarzają często nadpsute kartofle, trzeba je dobrze oczyścić, wykroić gnijące miejsca, wymyć, nalać zimną wodą i zagotować. Potem wodę tę odlać, zalać drugą wodą osoloną i gotować do miękkości.

39. Ugotowane kartofle, tak samo, jak kasza, pieczone jabłka i t. p.; przeznaczone do przetarcia, powinny być przecierane na gorąco, bo łatwiej je przetrzeć i są sporsze.

40. Obrane kartofle, jabłka i gruszki, trzeba rzucić w naczynie z wodą zimną, dopóki ich się nie włoży do garnka, bo bez wody czernieją.

W wodzie jednak nie powinny leżeć zbyt długo.

41. Świeżą kapustę, przygotowaną do pieroga, trzeba sparzyć, poszatkować, posolić i po 10 minutach starannie wyżyć i włożyć ją do rondla na masło, inaczej będzie gorzka.

42. Czerwoną kapustę i białą na sałatę należy pokroić, sparzyć soloną wodą, żeby była miękka i potem już doprawiać oliwą i t. p. Kwaszoną kapustę na sałatę wyciska się mocno, sok z niej odlewa się, kapustę się parzy. Kiedy woda ocieknie, kładzie się kapustę na salaterkę, zalewa sokiem zlanym poprzednio i doprawia się do gustu z cukrem i t. p.

43. Świeża włoszczyzna, np. marchew, pietruszka, kartofel — niedobra jest do rosółu; do rosółu kładzie się starą i już nakrótka przed podaniem wyjmuje się ją i zamienia się ją młodą, ugotowaną w rosolu.

Wyłuskanego zielonego groszku nie należy gotować razem z inną włoszczyzną, tylko oddzielnie, bo smak jego jest tak ostry, że zagłusza inną włoszczyznę.

Do rosółu kładzie się oddzielnie ugotowany groszek, a odwar z niego dolewa się do smaku w dowolnej ilości.

Świeży ogórek na sałatę (mizerję) obiera się i kraje w cienkie plasterki ostrym nożem.

44. Każdą zieleninę, jeśli się chce ażeby zachowała właściwy kolor — trzeba wrzucać w solony ukrop, dodać szczyptę oczyszczonej sody, gotować w emaljowanym naczyniu.

45. Jeśli potrzebny jest sok z surowego buraka do barszczu albo sok z marchwi na lekarstwo — to trzeba buraki i marchew wymyć, obrać, zetrzeć na tarce i wycisnąć przez czystą ściereczkę.

46. Jeśli potrzebny jest odwar z gotujących się kartofli do zupy, to gotuje się je w małej ilości rosółu — przedtem przecedzonego i ostudzonego.

47. Każdą świeżą zieleninę trzeba wstawiać do gotowania na godzinę przed wydaniem na stół, a niektórą i na pół godziny, ażeby się nie przegotowała.

PRZEPISY TYCZĄCE SIĘ JAJ

48. Starannie oddzielać żółtko od białka, bo jeśli białka mają być użyte na pianę, to przez najmniejszą ilość żółtka, jaka się dostanie do białka — piana się nie ubije.

49. Rozbijając jajko, trzeba stuknąć z boku jajko o szklanę albo o krawędź stołu i przelewać ostrożnie z jednej skorupki do drugiej, dopóki nie oddzieli się żółtko od białka.

50. Rozbijać trzeba nad osobną miseczką albo talerzem i dopiero po sprawdzeniu czy jajko jest świeże, dolewać do reszty — żółtka do żółtek — białka do białek.

51. Skorupą z jaj czyści się dobrze szkło wewnątrz, karafki, butelki i t. p.

52. Żółtka do puddingów i tortów rozciera się w kamiennej misce z mialką tłuczonym cukrem, do białości, w ciepłym miejscu.

53. Pianę i śmietankę ubija się w chłodnym miejscu. Najlepiej do czasu ubijania przechowywać śmietankę i białka na lodzie albo na śniegu. Ubija się na półmisku, drewnianym widelcem, z początku lekko i wolno, a potem dopiero coraz prędzej. Trzepaczką ręczną, którą się ubija zgóry nadół białka albo śmietankę — ubija się na głębokiej salaterce.

Do sosu albo do zupy dodaje się czasami żółtka ze śmietanką. Na 6 osób do zupy bierze się 2 żółtka i $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki, wtedy się ubija żółtka w garnuszku, rozprowadza się śmietanką, wlewa się 3 szklanki gotującej zupy i podgrzewa się prawie do zagotowania; następnie wlewa się do reszty zupy i podaje na stół. Jeśli się zaprawia śmietaną — należy ją zagotować z zupą.

PRZEPISY TYCZĄCE SIĘ MAKI, KASZY I SOLI

55. Kaszka manna, wermiszel, domowy makaron, łazanki gotuje się w przecedzonym rosolu, który się powinien wolno gotować na małym ogniu. Manna $\frac{1}{2}$ godziny, reszta nieco dłużej.

56. Jeśli ryż gotuje się na zupę przecieraną i potrzebny jest odwar z ryżu to, wymyty ryż sypie się na zimną wodę i gotuje do rozgotowania.

57. Jeśli ryż potrzebny jest do puddingu, do kury, do rosolu i t. p. to przemyć go, sparzyć wrzątkiem solonym, zlać, włożyć do gotującej się wody albo mleka — zagotować.

58. **Jak ze złej maki upiec dobry chleb.** Jeśli mąka jest wyrośnięta chleb się rozpada i jest niesmaczny. Trzeba zaradzić w ten sposób, żeby na $1\frac{1}{2}$ kg. maki wsypać $1\frac{1}{2}$ deka zwykłej kuchennej soli.

59. **Sposób na poprawienie maki.** Zdarza się, że mąka krupczatka kwasnieje. Wtedy na $\frac{1}{2}$ kg. maki wsypuje się pełną łyżeczkę magnezji. W upieczonej bułce nie czuje się zupełnie kwasu.

60. **Przygotowanie białej stołowej soli.** 3 szklanki zwyczajnej soli nalewa się 6—7 szklankami wrzątku, stawia się na płycie i gotuje. Kiedy

zaczyna się mocno gotować, zebrać piankę brudną i dalej gotować, często mieszając. Jak się wygotuje więcej niż połowa wody — odstawić, żeby się ustąpiła, zlać ostrożnie wodę, nalać czystą wodą, żeby zakryła sól na trzy palce i gotować dopóki cała woda się nie wygotuje. Wtedy wyjąć sól na talerz i wstawić do piecyka do wysuszenia.

PRZEPISY TYCZĄCE SIĘ OWOCÓW

61. Z 2 kilo malin po przetarciu otrzymuje się przetartej masy $\frac{1}{2}$ kilo.

62. Z 1 kilo tureckich orzechów w łupinach — po oczyszczeniu jeśli wszystkie są zdrowe — otrzymuje się $\frac{1}{2}$ kilo obranych.

63. Jeśli potrzebny jest do potraw sok cytrynowy to należy cytrynę przekroić i sok wyciskać rękami nie maszynką, bo maszynką zadziera się biała, skórka gorzka. Pestki starannie wybrać i sok przecedzić przez siteczko albo przez gałganek, bo najmniejsza pestka prawie niewidoczna, jest dostatecznie zła, by zepsuć potrawę — taką mocną gorycz zawierają pestki. Nie należy kupować zielonkowatych cytryn i mających bardzo dużo pestek, bo to są zazwyczaj dziko rosnące cytryny, gorzkie i nie mają zapachu.

64. Jeśli pozostaje nieużyta cytryna, przechowuje się ją w zimnej wodzie, często ją zmieniając — w ten sposób cytryna nie wysycha. Tak się przechowuje i w większej ilości cytryny.

65. Cytrynę podaną do herbaty parzy się gorącą wodą, żeby ją obmyć i żeby nabrała mocniejszego zapachu.

66. Do potraw cytrynę się obgotowuje, wyciera czystą ściereczką, okrawa ostrym nożem żółtą, cienką skóreczkę, gotuje się w wodzie albo syropie przygotowanym do kisielu, do cytrynowej galaretki, do konfitur i t. p. a potem ją się odrzuca.

67. Taką skóreczkę gotowaną w kompocie kraje się cienko i zostawia się w syropie.

68. Cienką, żółtą skórę ściera się na tarce prosto do bułek, do tortów i do puddingów i t. p.

69. Można zetrzeć skórę, zmieszać z dużą ilością miałkiego cukru, zsypać w pudełko hermetycznie zamknięte i przechowywać dłuższy czas do posypywania babek, bułek a nawet chróstu.

70. Żółtą skórę z pomarańczy ścina się cienko ostrym nożem, kraje się drobno i gotuje się w syropie do kompotu z pomarańcz. Na pomarańczową skórę nalewają wódkę i robią nalewkę.

71. Ażeby oczyścić mętny sok cytrynowy trzeba wlać 2—3 łyżki słodkiego mleka, które zwarzywszy się — oczyści sok.

72. Jeśli pomarańczową skórkę chcemy usmażyć w cukrze na cykatę potrzebną do puddingu, ciasta i t. p., to, podając pomarańcze na deser, trzeba nakroić skórkę na cztery części i zdjąć ją, a pomarańcze pokrajać w plasterki i posypać cukrem.

73. Migdały w łupinkach podaje się na zwykły domowy deser.

Do kuchni trzeba:

a) Sparzyć migdały gotującą się wodą, przykryć je, zostawić w gorącej wodzie $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ godziny, następnie zlać wodę, wyłuskać ze skórki i rzucać do zimnej wody, żeby nie zżółkły. Przed użyciem wyjąć z wody położyć na czystej ściereczce, przykryć drugim końcem i lekko osuszyć.

b) Rozłupać go wzdłuż, jeśli jest przeznaczony do słodko-kwaskowatego sosu albo na ugniawanie ptaka.

c) Cienko poszatkować, jeśli przeznaczony jest do drobnych ciastek albo na posypanie placka.

d) Drobno posiekać, jeśli potrzebne są do obsypania zwyczajego lukrowanego tortu.

e) Bardzo miało utłuc, podlewając wodą, jeśli potrzebne są do migdałowego mleczka i tak samo utłuczone podlewać $\frac{1}{2}$ —1 białka, jeśli ma być użyte do migdałowego tortu albo do innych ciast.

f) Dla smaku dodaje się migdały gorzkie, których należy brać zaledwie po kilka.

g) Słodkie migdały bez skórki można wysuszyć, podpiec na czystej patelni do koloru ciemno-żółtego, potłuc i dodać do tortu z sucharków.

74. Rodzynki bez pestek sparzyć gorącą wodą, oczyścić, osuszyć. Korzyńskie rodzynki (czarne) przetrzeć w rękach mąką, potem sparzyć gorącą wodą, przykryć, zostawić na $\frac{1}{2}$ godziny żeby napęczniały. Wymieszać, wodę zlać, nalać świeżą zimną wodą, zamieszać, żeby spłynęły na wierzch paproszki, zlać znowu wodę, wysypać na czystą ściereczkę, wytrzeć, oczyścić z korzonków i wtedy użyć.

75. Rodzynki duże bierze się do słodko-kwaśnego sosu, do puddingów, do kompotu z suszonych różnych owoców, do ciast do środka, do przybrania na wierzchu i t. d.

76. Rodzynki bierze się do kaszy smoleńskiej, ugotowanej na sypko, do angielskich herbatników, do mazurków, a nawet do racuszków.

77. Jeśli się piecze jabłka na patelni, to, żeby się nie przypaliły, podlewa się wodą. Jabłka są smaczniejsze obsypane mialkim cukrem i podlane 1—2 łyżkami wody.



1. Jabłko. 2. Gruszka. 3. Śliwka. 4. Winogrona. 5. Wiśnie. 6. Truskawka.
7. Porzeczki. 8. Poziomki. 9. Malina. 10. Jerzyna. 11. Arbuz. 12. Banan.
13. Rabarbarum. 14. Orzechy. 15. Agrest.

78. Z łupin z jabłek i ze środków robi się galaretkę, kwas a nawet odwar od kaszlu.

79. Jabłka i gruszki po obraniu natychmiast kładzie się do zimnej wody, żeby nie czerniały.

80. Jabłka przeznaczone na kompot, do smażenia i pieczenia, mogą być skropione cytryną po obraniu i wtedy już do wody ich kłaść nie trzeba.

81. Jabłka na kompot do rozgotowania bierze się kwaśne — jeśli się chce żeby były całe — bierze się jabłka słodkie.

82. Jeśli trzeba wyjąć środek z jabłka to robi się to przed obraniem — później mogą się rozlecić.

83. Płyn wygotowany z obierzyn jabłkowych, przeznaczony na galaretkę, należy gotować bez przykrywy, bo zmętnieje.

84. Do domowego kremu np. z malin, dodaje się do ubitej śmietanki na 6 osób 2 uncje rozpuszczonej w mleku gumy arabskiej, żeby krem był mocniejszy.

85. Na każde 4 szklanki galaretki bierze się 10—12 płatków żelatyny. Żelatyny się nie gotuje — rozpuszcza się w $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ szklanki płynu przecedza i wlewa w przygotowany płyn.

86. Każdy kwas owocowy przygotowany do galaretki trzeba najpierw zmieszać z gorącym syropem t. j. z wodą z cukrem, a potem już wlać klej — inaczej źle zastygnie.

87. Na czerwoną galaretkę bierze się $\frac{1}{4}$ część czerwonej żelatyny i $\frac{3}{4}$ białej.

RÓŻNE PRZEPISY

88. Każda potrawa jest smaczna, jeżeli ją podać zaraz po ugotowaniu, smażeniu, pieczeniu, jeśli nie stoi po ugotowaniu i dlatego trzeba zrobić obiad na ściśle określony czas.

89. Tłuczony cukier do tortów i ciast przesiewać przez czyste włosiane siteczko.

90. Mąkę przesiewać przez duże włosiane sito.

91. Pudding wykłada się na półmisek na ładnie ułożoną sztywną serwetę.

92. Jeśli bez serwety, to trzeba go oblać sokiem, bo tak podany wygląda bardzo nieapetycznie.

93. Półmiski trzeba wybierać odpowiednie do wielkości potrawy podanej.

94. Twaróg do „paschy“ albo na leguminy kładzie się najpierw pod prasę, a potem dopiero trze go się na tarce albo przeciera przez przetak.

95. Ocet do użytku powinien być winny 6% mocy albo najlepiej zamienić go sokiem cytrynowym albo innym owocowym kwasem.

96. Musztardę najlepiej przyrządzać w domu.

97. Oliwa powinna być bezwzględnie przezroczysta, bez zapachu i najmniejszej goryczy. Najlepsza oliwa to „huile vierge”, która i w ciepłym pokoju wygląda jak zakrzepły miód.

98. Wystrzegać się przesalania potraw, bo dosolić zawsze można a pomóc na przesolenie nie zawsze się udaje, dlatego powinno się mieć przygotowaną do sosów i zup gotowaną, soloną wodę.

99. Jeśli się miesza mąkę z płynem np. z wodą albo z mlekiem, to mąki nie sypie się do płynu, tylko płyn leje się do mąki potrochu, rozrabiając ją do zatarcia grudek.

100. Jeśli się wyjmuje pieróg z pieca to nie trzeba go nakrywać ściereczką, bo skórka robi się miękka i niesmaczna — lepiej wyjąć go do podania na stół, a jeśli musi postać trochę to lepiej zostawić go w piecyku przy otwartych drzwiczkach.

101. Potrawy, które się gotuje ściśle w/g zegarka np. jaja, pudding na parze, zieleninę i t. p. to czas liczy się od chwili zagotowania.

102. Syropy, konfitury, galaretki i kisiel z czerwonych jagód trzeba gotować w emaljowanym naczyniu albo miedzianem, bo w innym traci kolor.

103. Żeby szwajcarski ser nie wysychał, trzeba trzymać go w fajansowym lub porcelanowym naczyniu i nakrywać głębokim talerzem, napełnionym zimną wodą.

104. Herbaty zaparza się łyżeczkę na 4 osoby.

105. Kawę paloną miele się w młynku do kawy tylko tyle ile potrzeba na jeden raz.

106. Na 400 gramów kawy (1 funt) bierze się 15 deka cykorji i tej mieszaniny bierze się łyżeczkę na filiżankę kawy.

107. Z wyżej wymienionej mieszaniny wychodzi 40 filiżanek kawy.

108. Na 3 szklanki mleka bierze się 10—15 deka czekolady.

109. Na filiżankę kakao bierze się pełną łyżeczkę kakao i dwie łyżeczki cukru.

110. Liście kapuściane do „gołąbków” tak samo i szatkowaną kapustę na sałatę parzy się wodą soloną.

111. Do smażenia białego mięsa jako to: do cielęcych kotletów, kury, mózgów, ryby, które powinny być żółte po usmażeniu, bierze się masło, a do chróstu, krokietów, smażonych kartofli i in. fryturę. Do sosów używa się śmietankowe masło.

112. Do otoczenia w jajku i suchej bułce nie bierze się mielonej tylko czerstwą polską bułkę i trze się ją na tarce.

113. Krokiety z ryżu rzuca się na bardzo gorącą fryturę i farsz do nich powinien być bardzo gęsty, żeby nie rozmiękł.

114. Pieprz kupuje się w ziarnkach, bo nie wietrzeje i ma się pewność, że jest czysty bez domieszki innych korzeni.

115. Jaja na twardo, po ugotowaniu, kładzie się do zimnej wody, żeby skorupka dobrze odeszła.

116. Kardemon, używany dla dodania smaku i zapachu, trzeba obłupać z białej skorupki i tłuc z cukrem.

117. Cynamon osusza się na płycie i tłucze z cukrem.

118. Muszkatałową gałkę trze się na tarce ale używa się w małej ilości. Wystarczy potrzebę 5—7 razy.

119. Przyprawki do zup: liście bobkowe, angielskie ziele, pieprz w ziarnkach, goździki, marchew, brukiew, kartofle, grzyby suszone, koper zielony i pietruszka.

120. Przyprawki używane do sosów: skórka cytrynowa, muszkatałowy kwiat, gałka muszkatałowa, cukier palony.

121. Przyprawki roślinne: Koper, selery, szczypiorek, bobkowy liść, kminek, mięta, pietruszka, majeranek i czosnek.

122. Przyprawki używane do puddingów, lodów, tortów, bab i t. p., wanilia, skórka cytrynowa, gorzkie migdały, słodkie migdały, goździki, cynamon, imbir, muszkatałowy kwiat, gałka muszkatałowa, kardemon, szafran, różany olejek, cytrynowy olejek, „fleur d'orange”.

123. Wyżej wspomniane przyprawki używają się w małej ilości, bo są niezdrowe i zabijają naturalny smak potrawy.

124. Drożdże używa się rozmaite:

a) płynne, których bierze się $\frac{3}{4}$ do jednej szklanki na 1 kg. mąki, przy czym ciasto powinno się podnieść dwa albo trzy razy.

b) suche drożdże do pierogów i bułek — bierze się deka na 1 kg. i rozprowadza się je $\frac{1}{4}$ szklanką ciepłej wody i powinny stać tak pół godziny. Na pączki i baby bierze się 7 deka. Ciasto też powinno się podnieść dwa do trzech razy.

c) Frankfurcki proszek, drożdżowy proszek (baking powder) soda i kwas i t. p. proszki kładzie się przed samem pieczeniem (patrz rozdział 59).

125. Do rozczynu nie trzeba sypać dużo mąki.

126. Przy smażeniu na fryturze trzeba żeby tłuszcz ściekał na bibułę.

127. Przy smażeniu krokietów na fryturze trzeba do żółtka, którym się je otacza, dolać trochę oliwy dla lepszego koloru.

128. Na grzanki bierze się czerstwą bułkę i kraje się ostrym nożem.

129. Na masło z bułeczką usmażone do polewania potraw bierze się bułkę czerstwą i trze się ją na tarce.

130. Cytrynowy sok, używany do sosów z żółtkami i śmietanką trzeba wcisnąć już przed samym podaniem, bo wcisnięty wcześniej zwarzy żółtko i śmietankę.

131. Trzeba suszyć na zimę koper, który oprócz tego, że potrzebny jest dla organizmu, dodaje smaku, zapachu, zarówno gotowanym na mięsie jak i bez mięsa potrawom.

132. Ugotowaną włoszczyznę, jarzyny i zieleninę trzeba przecierać przez gęste sito na gorąco.

133. Mąkę do zasmażki trzeba kłaść w gotujące się masło.

134. Sfermentowany odwar z jarzyn i mięsa można poprawić przez dodanie niewielkiej ilości sody oczyszczonej do przegotowania.

135. Żeby rozpoznać mleko dobre od zmieszanego z wodą, trzeba w niem umoczyć koniec drutu gładkiego (do robienia pończoch), jeśli po wyjęciu zostanie na końcu kropla mleka — to mleko jest nierozcieńczone — w przeciwnym razie — wyjmuje się drut zupełnie czysty.

SPOSÓB NA ZMIĘKCZENIE TWARDEJ WODY

Na szklankę wody studziennej dać dwie kuleczki, wielkości grochu, sody oczyszczonej i zagotować. Po zagotowaniu wlać tę wodę w pełne wiadro wody.

136. Jeśli przypadkowo do wina albo nalewki dostanie się tłuszcz taki to na 6 butelek wziąć dwa świeże białka z pokruszoną skorupką, zagotować i przecedzić przez serwetkę.

137. Żeby oczyścić oliwę mętną, która się źle pali, trzeba wsypać łyżkę grubo utłuczonego grochu, zostawić na półtora tygodnia w ciepłym miejscu, potem przecedzić.

UŻYTKOWANIE RESZTEK

138. Pozostałe kości jarząbków zagotować w 2—3 szklankach wody, przecedzić, zasypać kaszką, włożyć łyżeczkę śmietankowego masła i podać do śniadania.

139. Jeżeli zostaną kawałki wołowiny, cielęciny, zwierzyny, wędliny, parówek, kiełbasy, marynowanych grzybków i ogórków zmieszać to wszystko i przygotować sałatkę do śniadania.

140. Z pozostałej cielęciny pieczonej trzeba okrajać mięso z kości pokroić na nieduże kostki, kości porąbać, zagotować w wodzie, przecedzić, wkrajać kartofli, zaprawić cebulką z masłem, wsypać pokrajane mięso — zagotować. Zależnie od ilości, użyć jako sos „ragoût” — albo ugarniować grzankami — albo zupę — „ragoût”.

141. Rosołowe mięso wyjęte z zupy jeśli go się nie używa jako takie, to można użyć jako farsz do pierożków, pasztecików, na forszmak, na winegret i t. p.

142. Kości z pieczeni wołowej można użyć jeszcze raz na zupę „ragoût”, na rosolnik, na zupę szczawiową, kapuśniak, z dodaniem kawałka świeżego mostku.

143. Z kości pozostałych z baraniej pieczeni można ugotować zupę z włoszczyzny, brukwi i kaszy perłowej.

144. Skórę z wędzonej szynki kłaść po kawałku do barszczu albo do zupy grochowej.

145. Pozostałe z wędzonej szynki kości porąbać, ugotować na nich barszcz albo kapuśniak.

146. Z tłustej wołowiny, cielęciny, gęsi i t. p. obrzynać zbyteczny tłuszcz i przetapiać na fryturę.

147. Jeśli gęś jest dosyć duża można ją podzielić na trzy razy: z podróbków i krwi zrobić zupę, całą gęś upiec, a z pozostałych kości ugotować na trzeci dzień zupę z kartoflami — rosolnik, albo z kaszą perłową. To samo z domową kaczką.

148. Z kury najkorzystniej wyciąć samo mięso na 5—6 kotletów, dodawszy 1½ bułki bez skóry, ze wszystkich kości, łapek, skrzydełek i t. d. zgotować zupę na 4—5 talerzy bez dodania wołowiny. Najsmaczniejsza jest taka zupa czysta, można ją tylko zasypać kaszką albo zarzucić kluskami.

149. Pozostały z poprzedniego dnia buljon można odgrzać i podać w filiżankach do drugiego śniadania. Jeśli zostaną smażone rybki można je zamarynować i podać do śniadania.

150. Jeśli się gotuje kartofle do śniadania drugiego, to odwar z nich można zostawić do obiadu i wlać do rybnej zupy, albo innej. Kartofle dają słodkawy smak. Tylko zupy nie należy już solić, bo kartofle były solone.

151. Pozostały pudding z bułki, z sago, albo kaszy manny, kraje się w plasterki i przed samym podaniem śniadania smaży się na czystej patelce.

152. Jeśli pozostanie trochę ugotowanej kaszki manny albo pszennej, można zrobić z niej oładki.

153. Taką samą kaszę gęstą można pokrajać w plasterki i odsmażyć. Pozostały po ugotowaniu ryżu odwar, osłodzony sokiem malinowym, albo

innym, można dać jako lekarstwo na żołądek. Tenże odwar na zimno może służyć do wycierania twarzy i rąk, bo zmiękcza skórę.

154. Suche bułki można odświeżyć w piecu, do herbaty, albo zrobić z nich pudding, albo pokrajać na plasterki i ususzyć na rumiano do kawy, albo do herbaty. Można też ususzyć i utłuc do kotletów i t. p., albo rozmoczyć w wodzie czy mleku i wziąć do środka kotletów.

155. Jeśli się używa żółtka tylko, to tego samego dnia zrobić coś z białek: merengi, bezy i t. p.

156. Odwar z obierek z jabłek używa się jako lekarstwo na kaszel. Obierki z jabłek użytych na kompot gotuje się w jednej — dwóch szklankach wody z cukrem.

157. Odwar z suszonych śliwek użyć jako lekarstwo, śliwki przełożyć w syrop i gotować dalej.

158. Jeśli skwaśnieją konfitury albo wino, albo też syrop, zrobić z niego ocet.

159. Z przygotowanego latem jagodowego syropu wyjąć jagody i robić z pozostałych jagód pierniczki Nr. 3372.

160. Tam gdzie owoc jest drogi można jagody nalewać wódką na nalewkę, musi stać dwa do trzech miesięcy. Zławszy nalewkę zalać ten sam odwar wrzątkiem przez lejek, żeby się nie dotknąć szyjki, aby butelka nie pękła), tak stoi kilka tygodni, zlać, osłodzić. Potem jeszcze pozostały owoc można zamarynować.

161. Podaje się arbuz pokrajany. Skórkę używa się na cykatę albo na konfiturę.

162. Jeśli masło śmietankowe zaczyna się psuć, trzeba je przemyć, posolić, dolać soku z marchwi odrobinę, albo też przetopić, sklarować i używać do potraw.

163. Resztki zeschłego sera trze się na tarce i używa do posypywania makaronu, grzanek, pierożków i t. p.

164. Z opadających jabłek niedojrzałych robi się ocet.

165. Suszony chleb razowy używa się na kwas.

166. Można też ususzyć w piecu, byle nie przypalić, jeden sucharek zalać szklanką herbaty z winem czerwonym, jako lekarstwo na żołądek.

167. Ze skórki ze świeżych jabłek robi się galaretkę.

168. Czerstwą bułkę można suszyć na patelni i tłuc potem do posypywania potraw, można, pokrajawszy w kostkę albo w plasterki podać jako grzanki do przecieranych zup, można, skroiwszy twardą skórę, użyć do potraw rozmoczoną w wodzie albo w mleku, jako farsz lub też na pudding.

169. Z ryby użytej do pieroga albo na inny cel — można głowę, ogon i kości zgotować na jeden do dwóch talerzy dobrej rybnej zupy.

170. Oskubane pióra z drobiu zbierać a potem kazać je w zimowe wieczory przebrać i można zrobić poduszkę na kanapę; z gęsi i kaczek używać do spania.

171. Skóry cielęce i baranie oddać do wyprawy.

172. Żołądek cielęcy wymyć i wysuszyć — używa się do serów.

173. W pomyjach dla prosiąt wystrzegać się, aby nie było kości ani mięsa ze zwierzyny.

ROZDZIAŁ DRUGI

ROZDZIAŁ TEN ZAWIERA:

- a) Menu mięsnych obiadów 4-ch kategorii.
- b) Zimne zakąski
- c) Spis potraw dla starszych na śniadanie.
- d) Potrawy i napoje chłodzące.
- e) Śniadanie dla dzieci.
- f) Kolacje.
- g) Chłodniki podczas tańców.
- h) Deser.
- i) Potrawy dla służby.

Przy układaniu menu obiadowego trzeba się kierować następującymi przepisami:

1. Żeby wszystkie obiady były jednakowo sytne, dlatego trzeba tak kombinować, żeby jedne potrawy były sycące za to inne lżejsze.
 2. Ażeby jeden produkt nie powtarzał się w 2-ch potrawach.
 3. Nawet barwy potraw nie powtarzać w jednym obiedzie, np. jeśli zupa jest biała, nie podawać kury albo ryby w białym sosie.
 4. Nie podawać dwóch kwaśnych, dwóch słodkich potraw, dwóch mięsnych, dwóch chłodzących pod rząd.
 5. Żeby ułatwić młodym gospodyniom menu — zamieszczono obiady 4-ch kategorii, w których można się zorientować w koszcie tych obiadów.
- I-y stopień to obiady prozzone — wystawne.
II-i złożone z 5 — dań wytwornych.
III-i — te same co w drugim tylko o jedno danie mniej.
IV-y — obiady z 3—4 dan.

MENU CZYLI SPIS OBIADÓW

I-szej KATEGORJI

S t y c z e ń.

1. Zupa purée z truflami, szampionami i winem Nr. 112. Zupa czerwona Nr. 5. Do niej paszteciki: z mózgami Nr. 22 z rakowym farszem Nr. 324, drożdżowe paszteciki z mięsem Nr. 351, farsz grzybowy w rakowych skorupkach rakowych Nr. 373.

Mocne wina: Xeres, Madera, Portwein biały.

2. Rosbef Nr. 805—806. Po wołowinie pije się: porter, Sain-Julien. Chateau Lafite podgrzany, Portwein czerwony.

3. Majonez z foreli Nr. 1469. Po rybie różne białe wina: Sautern, Reinwein, Moselwein, Chablis, Burgundzkie i inne.

4. Zielony groszek Nr. 3912. Kalafiory Nr. 517 z sosem holenderskim Nr. 447 albo z polskim sosem Nr. 442. Po jarzynach Malaga, Tokay, Chateau I'quem, Reinwein.

5. Suflet z jarząbków Nr. 1114. Wino Weinsztejn, Malaga.

6. Poncz glacé z owocowego soku Nr. 1913.

7. Pieczyście — zwierzyna Nr. 1089 z sałatą. Po zwierzynie szampan mrożony.

8. Legumina mrożona ze śmietanki Nr. 1956. Po słodyczach podaje się na serwetce ser.

9. Owoce, czarna kawa albo herbata: koniak, rum i różne likiery jako to: Chartreuse, Benedictine, Curacao, Peperermint, Marascino i inne.

L u t y.

1. Zupa „Windsor“ Nr. 66. Buljon Nr. 6. Do nich paszteciki: z mózdków podawany w muszelkach Nr. 370, paszteciki w cieście drożdżowym smażone na fryturze Nr. 354, paszteciki z mózdku smażone w klarze Nr. 369. Mocne wina: Xeres, Madera, Portwein biały.

2. Polędwica wołowa, szpikowana truflami, albo anszosami Nr. 799. Po wołowinie porter, Medoc, SaintJulien, Chateau, Lafite podgrzany i Portwein czerwony.

3. Majonez z foreli w całości albo z sandacza i inne. Po rybie różne białe wina: Sautern, Reinwein, Moselwein, Chablis, Burgundzkie i inne.

4. Marechal z jarząbków Nr. 1113. Wino Weinsztejn, Malaga.

5. Plum-pudding Nr. 1147. Wina Malaga, Muscat-Lunel, Tokaj, Chateau I'quem.

6. Królewski poncz glacé Nr. 1926.

7. Pieczona indyczka, nadziewana greckimi orzechami Nr. 1051; do niej marynata z wisien i jabłek. Szampan mrożony.

8. Krem orzechowy z pistacją Nr. 1941. Po słodkiem podaje się na serwetce sery.

9. Owoce, czarna kawa, albo herbata, likiery, koniak i t. p.

M a r z e c.

1. Zupa z cietrzewia Nr. 85 i zupa zielona ze szpinaku Nr. 93. Do nich paszteciki: w francuskim cieście z mózgów Nr. 322. Sadzone jaja w muszelkach Nr. 372 — paszteciki - bułeczki z farszem rakowym Nr. 364, paszteciki w kruchym cieście z farszem z cielęciny Nr. 334. Mocne wina: Xeres, Madera, Portwein biały i inne.

2. Wołowa pieczeń duszona z ostrym sosem Nr. 780. Porter, Medoc, Chateau Lafitte podgrzany, Portwein czerwony.

3. Pasztet z jarząbków Nr. 1427. — Porter.

4. Trufle garniowane mózgami albo kotletami z kury Nr. 1028. Wino reńskie, Ch. Iquem, Haut Sautern.

5. Suflet z greckich orzechów Nr. 1577. Wina słodkie: Malaga, Weinsztejn i inne.

6. Poncz Imperial z brzoskwiń Nr. 1925.

7. Pieczona indyczka nadziewana kasztanami Nr. 1057 z sałatą. Szampańskie mrożone.

8. Lody śmietankowe z pistacją Nr. 1902 albo krem brulé Nr. 1943, albo mus jabłeczny Nr. 1961. Ser, owoce, czarna kawa z likierami.

K w i e c i e ń.

1. Zupa z wołowych ogonów Nr. 56 i zupa puré ze szparagów Nr. 91. Do nich paszteciki: drożdżowe Nr. 354 i solone paszteciki z rybnym nadzieniem Nr. 327. Wina hiszpańskie: Xeres, Madera i inne.

2. Wołowina po angielsku Nr. 795. Porter, Medoc, Saint-Julien, Chateau Lafitte podgrzane, czerwony Portwein.

3. Pasztet z węgorza albo nalima Nr. 1437, albo z raków 1438. Białe wina: Sautern, Chablis, Burgundzkie.

4. Szpinak i inna zielenina z garniturem Nr. 409, albo smardze z mózgami Nr. 720. Muscat-Lunel, Tokaj, Chateau I'quem.

5. Ryżowy pudding Nr. 1552, albo biszkoptowy Nr. 1528. Wina słodkie: Malaga, Weinsztein.

6. Poncz glacé z szampańskiego Nr. 1922.

7. Pieczone — cielęcina po amatorsku Nr. 854 albo z wiśniami Nr. 857 albo zwierzyna z sałatą. Wino szampańskie.

8. Galaretka mozaik Nr. 1971, albo ananasowa Nr. 1978.

9. Sery, owoce, czarna kawa i herbata — likiery, koniak.

M a j.

1. Zupa rybna z sterladi na szampańskim Nr. 122. Zupa puré jasnozielona Nr. 98. Do rybnej paszteciki: w kruchem cieście z wizerką Nr. 338 i we francuskim cieście nadziane nalimem Nr. 328.—Do zupy puré grzanki od Nr. 217. Mocne wina: Xeres, Madera, Portwein białe.

2. Wołowa pieczeń z grzybowym sosem Nr. 781. Wina: Porter, Medoc, Saint-Julien, Chateau Lafitte.

3. Forele Nr. 925. Wina białe Sautern, Reinwein, Chablie, Burgundzkie i inne.

4. Szparagi Nr. 447 z holenderskim sosem. Malaga, Tokaj, Chateau Iquem.

5. Pasztet z raków Nr. 1438. Wina słodkie: Malaga Cypryjskie, Weinstein.

6. Poncz glacé z herbacianego likieru Nr. 1923.

7. Pieczone kurczęta jak jarzabki Nr. 995 albo nadziewane Nr. 996 — do nich sałatę. Wino szampańskie.

8. Lody z pączków smorodiny Nr. 1921, albo krem poziomkowy Nr. 1936.

9. Sery, owoce, czarna kawa, herbata. Likier, koniak.

C z e r w i e c.

1. Zupa purée ze zwierzyny Nr. 86 (albo zupa purée ze świeżych grzybów 111. Do zupy grzanki Nr. 217 i paszteciki we francuskim cieście z rakowym farszem Nr. 324, paszteciki z mózgów w skorupkach rakowych Nr. 370. Mocne wina hiszpańskie: Xeres, Madera, Portwein i inne.

2. Polędwica wołowa z sardelowym masłem Nr. 802. Wina: Porter, Medoc, Saint-Julien, Chateau Lafitte podgrzany, Portwein czerwony.

3. Ścierładź z kartoflami Nr. 1247. Wina: Sautern, Reinwein, Moselwein, Chablis, Burgundzkie.

4. Młoda marchewka, kalarepka, kartofle i kapusta z mlecznym sosem Nr. 444, bulwy i inne jarzynki rozdzielone na półmisku pasieczkami z ciasta. Wina: Chateau-Iquem, Haut-Sautern, Tokaj, Muscat-Lunel.

5. Suflet z raków Nr. 1337. Wina słodkie: Malaga, Cypryjskie.

6. Poncz Imperial z poziomek albo z malin Nr. 1824.

7. Pieczony kapłon, nadziewany wątróbką i truflami z sałatą Nr. 1040. Wina: Szampańskie.

8. Lody albo galarętką z agrestu Nr. 1905 albo Nr. 1972.

9. Jagody, czarna kawa i herbata. — Likiery, koniak.

L i p i e c.

1. Buljon czerwony z włoszczyzną Nr. 14, albo Nr. 205. Do buljonu paszteciki z wermiszlem Nr. 367 i we francuskim cieście z rakowym farszem Nr. 324. Wino: Xeres, Madera, Portwein biały.

2. Polędwica wołowa pieczona w papierze Nr. 800. Wina: czerwone, Porter, Medoc czerwony, Portwein i inne.

3. Majonez z ryby z sałatą i sosem zielonym Nr. 1467. Wina białe: Sautern, Chablis, Burgundzkie i inne.

4. Kalafiory z sabajonem albo holenderskim sosem Nr. 556. Wina: Chateau-Iquem, Haut-Sautern, Malaga i inne.

5. Piankowa legumina z poziomek Nr. 1580. Wina: Malaga, Weinsztejn i inne.

5. Poncz Imperial z malin Nr. 1924

7. Pieczone cyranki (dzikie kaczkę) Nr. 1104 i kuropatwy Nr. 1100 z sałatą. Wina szampańskie.

8. Pączki Nr. 1965.

S i e r p i e ń.

1. Zupa francuska à la Juliënne Nr. 15 i zupa purée z kasztanów Nr. 109. Do zupy paszteciki z mózgu w rakowych skorupkach Nr. 370 i we francuskim cieście z cielecej wątróbki z rumem i Maderą Nr. 325. Wina: Xeres, Madera, Portwein biały i inne.

3. Scierladź Nr. 1049. Wina: Sautern, Chablis, Burgundzkie i inne.
4. Karczochoy Nr. 525 — 530 z zielonym groszkiem. Wina: Chateau-Iquem, Malaga i inne.
5. Pudding z bułki ze szpinakiem i rakowemi szczykami Nr. 1496
6. Poncz Inperial z ananasa Nr. 1924.
7. Pieczone bekasy z grzankami Nr. 1122, kuropatwy z sałatą. Wina szampańskie.
8. Krem Royal Nr. 1907.
9. Ser.
10. Jagody, owoce, konfitury, czarna kawa i herbata z likierami, koniak.

W r z e s i eń.

1. Zupa à la tortue i buljon mocny z winem Nr. 6. Do nich paszteciki z mózgów, podane w rakowych skorupkach Nr. 264. we francuskim cieście z farszem z wątróbki z rumem i Maderą Nr. 227, w drożdżowym cieście z mięsem Nr. 231. Wino: Xeres, Madera, Marsal, Portwein biały.
2. Polędwica wołowa po wiedeńsku Nr. 797. Czerwone wina: Saint-Julien, podgrzewany Chateau Lafitte, Portwein czerwony, Medoc, Porter.
2. Polędwica z dzika Nr. 988 z sosem ze smorodiny. Wino czerwone: Saint - Julieane, Chateau - Lafitte podgrzany, Portwein czerwony, Medoc, Porter.
3. Jesiotr z sosem wiśniowym i z czerwonego wina Nr. 1200.
4. Kotlety z kury z sosem truflowym i szampionowym Nr. 723. Wino: Chateau-Iquem, Malaga, Tokaj i inne.
5. Suflet ze śmietany Nr. 1574. Wino słodkie.
6. Poncz glacé z brzoskwiń Nr. 1925.
7. Pieczone kaczki 1073 z sałatą. Wina szampańskie.
8. Lody w biszkoptach Nr. 1919.
9. Owoce, czarna kawa i herbata, likiery, koniak.

P a ź d z i e r n i k.

1. Zupa z jarząbków albo bażantów z szampańskim Nr. 87 do niej podaje się grzanki z sardynkami. Zupa francuska Nr. 9, do tego paszteciki we francuskim cieście z farszem z cielęciny Nr. 326, paszteciki w kruchym cieście z kapustą Nr. 335. Wino: Xeres, Madera, Portwein biały.

2. Polędwica z sarny albo łosia Nr. 988. Porter, Medoc, Saint-Juljen, Chateau-Lafitte, Portwein czerwony.

3. Majonez z całej gotowanej faszerowanej ryby Nr. 1460 z sosem tatarskim. Wina: Sautern, Reinwein, Chablis, Burgundzkie i inne.

4. Kasztany z czerwonym winem 566. Wino reńskie, Chateau-Iquem, Haut-Sautern i inne.

5. Pudding Nr. 1503 albo 1528 biszkoptowy.

6. Poncz glacé cytrynowy z Marascino od Nr. 1922.

7. Pieczone jarzabki 1108—1111 z sałatą. Wina szampańskie.

8. Lody tutti-frutti Nr. 1917 albo galaretka z jagód i owoców 1984 (patrz konserwy od Nr. 3373).

9. Ser.

10. Owoce, konfitury. Czarna kawa herbata, likiery (patrz od stycznia).

L i s t o p a d.

1. Zupa ze zwierzyny sklarowana Nr. 29, do niej grzaneczki z farszem mięsnym i serem 219—220. Zupa rybna na mięsnym buljonie Nr. 39 z ryżem lub z pulpetami Nr. 229. Paszteciki we francuskim cieście z farszem z nalima Nr. 328, farsz rybny w rakowych skorupkach Nr. 371, farsz z cielęciny i śledzia w skorupkach rakowych Nr. 374. Wino: Xeres i wogóle wina hiszpańskie.

2. Wieprzowina z sosem z kasztanów i kartofli Nr. 965. Wino czerwone: Saint-Juljen, Chateau Lafitte.

3. Pasztet z jesiotra albo łosia Nr. 1456 z sosem Nr. 468. Wina: Reinwein, Mozelwein, Chablis, Sautern i inne.

4. Gorący winegret z zieleniny i włoszczyzny Nr. 696. Wina: Reńskie, Chateau-Iquem, Haut-Sautern i inne.

5. Suflet z beszamelu 1578. Wino słodkie.

6. Poncz glacé z poziomkowego soku Nr. 1923.

7. Pieczony głuszek 1091, cietrzewie 1094 z sałatą. Szampańskie.

8. Lody śmietankowe z Marascino 1904 ogarniowane ciastkami albo galaretką z różowych jagód i owoców Nr. 1984.

9. Ser.

10. Owoce, czarna kawa, herbata, likiery.

G r u d z i e ń.

1. Zupa klarowana z cielecej główki po angielsku Nr. 27 i zupa puré z kury Nr. 81. Do nich paszteciki we francuskim cieście z mózgami,

paszteciki w naleśnikach z mózgami Nr. 352, jaja sadzone w muszelkach Nr. 372. Wino: Xeres, Madera, Portwein biały i in.

2. Gotowana szynka z młodego wieprza Nr. 980. Wino: Chateau-Lafitte, Saint-Julien, Medoc i in.

3. Majonez z całego sandacza Nr. 1469. Wino: Reinwein, Chablis, Burgundzkie, Sautern.

4. Świeże grzyby w śmietanie Nr. 3934,3935. Wino: Chateau-Iquem, Haut-Sautern, Malaga i in.

5. Angielski pudding puré z kasztanów Nr. 1516. Wino słodkie.

6. Poncz glacé z Marascino Nr. 1922.

7. Pieczony bażant 1089 z sałatą. Wino szampańskie.

8. Kompot ze świeżych jagód i owoców (patrz konserwy od Nr. 3373 do 3484).

9. Tort.

10. Ser.

11. Owoce, czarna kawa i herbata, likiery i inne.

MENU CZYLI SPIS OBIADÓW

II-go STOPNIA

Obiady III-go stopnia są te same co drugiego, trzeba tylko odrzucić jedno danie. Tak np. w obiedzie Nr. 1 można usunąć pieróg — w 2 — pudding i t. d.

S t y c z e ń.

Obiad 1-y. Pieróg i ryba Nr. 1380. Buljon Nr. 3 z pulpetami od Nr. 226. Ścierładz na szampańskim Nr. 1249. Indyczka nadziewana Nr. 1057 z sałatą z marynowanych wisien Nr. 3762 (2-a część). Galaretka z winą Nr. 1966 albo tort śmietankowy Nr. 2087 — 2888.

Obiad 2-gi. Zupa szczawiowa Nr. 45 z frikadelkami Nr. 223, farsz z cielęciny i śledzia w muszelkach Nr. 374. Cielęce nóżki w białym sosie Nr. 897. Pudding z białego chleba Nr. 1487. Pieczone: Jarzabki nadziewane Nr. 1108 z ogórkami albo z borówkami od Nr. 3827 do Nr. 3820 (część II-a). Krem jabłeczny ze śmietanką Nr. 1932.

Obiad 3-ci. Zupa Królewska z grzankami albo z pulpetami Nr. 80. Szczupak faszerowany z sosem Nr. 1211. Suflet ze śmietany Nr. 1574. Kaczka duszona, faszerowana Nr. 1074. Krem Brulé Nr. 1943, albo lody Nr. 1900.

Obiad 4-ty. Buljon Nr. 5 czerwony, czysty z pasztecikami z franc. ciasta od Nr. 322 — 330. Prosię w galarecie Nr. 1444. Marchew, kalarepa, kartofle i kapusta z mlecznym sosem Nr. 659. Pieczone — kapłon z sosem z trufli Nr. 1036. Lody tutti-frutti Nr. 1917.

Obiad 5-ty. Barszcz małosyjski Nr. 49, z krutonami Nr. 383 — 385. Pieczone — Wołowa pieczeń huzarska Nr. 777. Kartoflane kotlety z grzybowym sosem Nr. 630 albo flaki Nr. 841. Karp pieczony Nr. 1153 z sosem z greckich orzechów Nr. 455. Kompot ze śliwek suszonych i z pomarańcz Nr. 2027.

Obiad 6-ty. Zupa z kapustą w liściach Nr. 17 z grzankami posypanemi holenderskim serem Nr. 220. Pasztet z indyczki Nr. 1419. Suflet z tureckich orzechów Nr. 1577. Pieczone: zając Nr. 990, albo kotlety z zająca Nr. 991 z sałatą z marynowanych buraków Nr. 687. Sałata ananasowa Nr. 1978, albo mus Nr. 1997.

Obiad 7-my. Kołduny litewskie Nr. 1692. Zupa puré z kury Nr. 79. Sterladź gotowana Nr. 1248 (można zamienić na smażone mózgi Nr. 834 z sosem truflowym Nr. 732. Pieczone: Cielęcina pieczona z sałatą 849 — 860. Krem śmietankowy Nr. 1956.

Obiad 8-y. Zupa cytrynowa Nr. 70—71. Kotlety wieprzowe z groszkiem i kartoflami Nr. 974. Poncz glacé Nr. 1922, albo pudding Nr. 1528. Pieczone: Pieczeń wołowa na czerwonym winie Nr. 786. Rurki andrutowe z bitą śmietanką 1803—1806.

Obiad 9-ty. Biała zupa Nr. 31 z pasztecikami z wołowiną, smażonemi na fryturze Nr. 335, albo 349. Majonez z ryby z sosem zielonym Nr. 1467. Suflet z jarząbków Nr. 1114. Blamanże zielone z pistacją Nr. 2006.

Obiad 10-ty. Zupa puré ze zwierzyny Nr. 63. Szczupak w sosie Nr. 1302. Grzyby smażone Nr. 715 (patrz 3934—3935 cz. II), albo kapusta faszerowa po litewsku Nr. 542. Pieczeń wołowa duszona z ostrym sosem Nr. 780 i sałatą z moczonych jabłek Nr. 3711 (cz. II). Tort migdałowy Nr. 2078—2082.

Obiad 11-ty. Zupa puree z ryżu Nr. 96 z grzankami od Nr. 216 — 220. Pieczeń wołowa na parze 775 z pączkami Nr. 353. Ryba smażona Nr. 1131 z ogórkami. Bliny holenderskie z sosem Nr. 1649, 1650.

Obiad 12-ty. Zupa rybna Nr. 117. Pieczeń wołowa z sosem z solonych rydzów Nr. 773. Serniki gotowane, zapiekane w rondlu 1730 — 31. Cielęcina z makaronem 855. Legumina herbaciana 1992.

Obiad 13-ty. Buljon Nr. 4 z ryżowemi krokietkami Nr. 376. Pasztet z ryby 1437. Kaszka na sypko ugotowana z kwiczołami Nr. 1753. Pieczeń wołowa z sałatą i kartoflami Nr. 791. Kawa mrożona Nr. 213, albo krem śmietankowy Nr. 1568.

Obiad 14-ty. Pieróg z siomgą i sało Nr. 1383. Buljon Nr. 1 z grzankami Nr. 216. Gotowana wołowina Nr. 760. Pieczona baranina z sosem ze śmietany Nr. 923. Szarlotka z jabłek z grzankami Nr. 1569.

Obiad 15-ty. Buljon mocny z winem Nr. 6 z pierożkami. Pasztet z kwiczołów Nr. 1427. Pudding z sago Nr. 1510. Pieczony zając Nr. 990 z sałatą. Krem z surowej śmietanki albo śmietany Nr. 1927 albo 1930.

Obiad 16-ty. Rybna zupa na mięsny buljone Nr. 39. Pudding biszkoptowy na parze Nr. 1503. Pieczona indyczka z sałatą Nr. 1050. Galaretka od Nr. 1966.

Obiad 17-ty. Barszcz polski Nr. 50. Kura albo kapłon z sosem z seleków Nr. 1009. Pudding z mózgów Nr. 1561. Karp smażony z sałatą Nr. 1153. Kompot z suszonych owoców Nr. 2034.

Obiad 18-ty. Buljon Nr. 3 z pierożkami drożdżowymi z farszem z wołowiny Nr. 355 Rosbef Nr. 305. Majonez z kury nadziewanej Nr. 1457. Marechal Nr. 1113 z jarząbków. Poncz glacé z owocowego soku Nr. 1923. Pieczona dzika kaczka Nr. 1104.

Obiad 19-ty. Zupa szczawiowa Nr. 45 — 46 i rakowe skorupki faszzerowane grzybami Nr. 373. Gotowana ryba z sosem Nr. 1130. Kalarepa ze słodkim farszem Nr. 671. Wołowina po portugalsku Nr. 794. Muss z jabłek mrożony Nr. 1961.

Obiad 20-ty. Zupa cytrynowa z kaszą perlową i śmietaną Nr. 71. Gotowana wołowina Nr. 760. Marchew Nr. 648 garniowana smażonemi cynaderekami Nr. 745. Jesiotr albo łosoś smażony z sałatą 1204. Tort kruchy Nr. 2119.

Obiad 21-szy. Buljon Nr. 5, paszteciki we franc. cieście z farszem z cielęciny Nr. 326. Zając w galarecie Nr. 1447. Pudding z faszzerowanej kapusty Nr. 541. Pieczone cietrzewie z sałatą Nr. 1094. Kompot mieszany Nr. 2033.

Obiad 22-gi. Zupa „pejzanka“ Nr. 59. Mostek cielęcy na szaro z roźdzynkami Nr. 880. Kartofle Nr. 624. Wołowina po angielsku Nr. 795 z sałatą. Blamanże migdałowe Nr. 2005.

Obiad 23-ci. Buljon Nr. 14 czerwony z pierożkami. Pasztet z kapłona Nr. 1419. Grzyby duszone Nr. 713 albo 3934-5 (cz. II). Ryba pieczona z sałatą Nr. 1132. Pieróg biszkoptowy z beszamelem Nr. 1852.

Obiad 24-ty. Rosół z kury Nr. 19. Szczupak z chrzanem Nr. 1309 — 1304. Groszek zielony z kotletami grzybowymi Nr. 512. Mostek barani pieczony Nr. 950. Bezy z jabłek Nr. 2189 i ciastka Nr. 2211.

Obiad 25-ty. Zupa purée z zająca Nr. 84 z grzankami Nr. 216. Pasztet w galarecie z jarząbków albo z przepiórek Nr. 1427. Suflet z kasztanów Nr. 2825. Pieczona indyczka nadziewana Nr. 1051. Mus migdałowy Nr. 1963.

Obiad 26-ty. Kołduny Nr. 1692. Buljon ze zwierzyny Nr. 29. Gotowana ryba z sosem Nr. 1130. Kasztany Nr. 566. Pieczona cielęcina z wiśniami Nr. 857. Tort biszkoptowy włoski Nr. 2090.

Obiad 27-my. Grochówka puré z szynką Nr. 113. Karasie gotowane albo smażone w śmietanie Nr. 1145—47. Wermiszel na mleku z wanilią Nr. 1711. Baranina à la sarna Nr. 928. Ryż z bitą śmietaną Nr. 1954.

Obiad 28-my. Zupa rybna od Nr. 117. Indyczka albo kura po francusku z ryżem Nr. 1058. Pieczeń wołowa duszona z krokietami 787. Rurki z konfiturami 1803.

Obiad 29-ty. Zupa z suszonych wiśni 189. Siekane kotlety z jarzynami. Pieczona wieprzowina z sosem z suszonych śliwek 967. Pieróg z wafli 1799.

Obiad 30-ty. Pieróg ze słodką kapustą 1392. Buljon z włoszczyzną Nr. 3. Gotowana wołowina 760. Pieczony głuszc 1091. Muss angielski 2002.

Obiad 31-szy. Czernina z gęsi albo z wieprza 60 i 61. Sandacz gotowany z grzankami i kartoflami 1259. Wermiszel z mięsnym farszem 1709. Mostek nadziewany pieczony z sałatą 878. Suflet z beszamelu 1578.

L u t y.

Obiad 1-szy. Rosolnik z cynaderką 37. Majonez z indyczki albo z ryby 1457 — 1473. Suflet z parząbków 1114. Pieczona pularda z sałatą z marynat 1032. Krem z szampańskiego i chateau Lafitte 1940.

Obiad 2-gi. Zupa królewska 14 z pasztecikami z mózgów 370 w muszelkach. Sandacz w sosie śmietanowym 1256. Pasztet ze zwierzyny 1423. Galaretka z „Fleur D'orange” 1970.

Obiad 3-ci. Flaki 34 na zupe, Szczupak w żółtym sosie 1306. Puré z soczewicy z grzankami 497. Polędwica wołowa pieczona w bibule 800. Śnieżki Nr. 1614.

Obiad 4-ty. Buljon Nr. 1 z włoszczyzną i kapustą, paszteciki we franc. cieście z farszem z cielęciny albo z wołowiny 326. Majonez z indyczki nadziewanej 1458. Pudding z tureckich orzechów 1525.—Pieczyste: jarzabki z sałatą 1109. Krem kawowy 1958 mrożony.

Obiad 5-ty. Rosolnik Nr. 37, sznycle cielęce 851—869. Kalafiory 556. Polędwica wołowa duszona z winem 788. Tort czekoladowy 2091—2093.

Obiad 6-ty. Zupa wiśniowa z kaszką krakowską Nr. 89. Fricacé z mostku cielęcego z ryżem 881. Marchew 648, garnirowana grzankami 217 i omletem 739. Polędwica wołowa po wiedeńsku 797, albo sztufada po włosku 774. Kompot z jabłek i śliwek suszonych 2026.

Obiad 7-my. Buljon Nr. 4 z frikadelkami 223. Paszteciki we franc. cieście z farszem ze szczupaka 327. Galareta z główki cielęcej 1442. Faszerowana kapusta po francusku 543. Polędwica wołowa szpikowana truflami i anszosami.

Obiad 8-my. Barszcz z pieczonych buraków z winem 53 z zapiekańcem z blinów 363. Rulada pieczona 829—833. Pudding z marchwi 658. Smażona ryba z sałatą 1131. Tort z żytniego chleba 2095-6.

Obiad 9-ty. Zupa „Vindsor” z cielęcych nóżek 66 z pasztecikami. Pasztet z domowych kaczek 1425 „Jardinière” 691—694. Pieczyste: wieprzowina z sałatą 969. Blamangé śmietakowe 2003.

Obiad 10-ty. Zupa ze zwierzyny sklarowana 29 z grzankami 217. Prosię gotowane z sosem 955. Zielony groszek z garniturem 512. Polędwica wołowa pieczona w papierze 800. Marcepany 2212—2214.

Obiad 11-ty. Zupa z selerów 54 z pasztecikami smażonymi na fryturze 354—357. Zrazy wołowe po włosku 816. Lipski winegret z jarzyn 697. Pieczyste: cielęcina z sosem 856. Wafle z bitą śmietanką 1793 i in.

Obiad 12-ty. Zupa puré z cietrzewia 85. Kotlety z indyczki albo z kury 1028. Pasternak ze śmietankowym sosem 662. Pieczyste: wołowina z sałatą 790. Ołatki śmietankowe 1807, albo rurki z bitą śmietanką 1083.

Obiad 13-ty. Zupa puré z soczewicy 115. Polędwica wołowa z sardelom masłem 802. Ryżowe kotlety z grzybowym sosem 1772. Ryba smażona z sałatą 1131. Chróst od Nr. 1809, albo muss z suszonych śliwek 1584.

Obiad 14-ty. Paysanka rybna 140. Gołębie w potrawce 1088, albo kaczki od 1080 albo pularda ze stragonem 1046. Grzyby duszone 3934—3935. Pieczona cielęcina z sałatą 849. Suflet z konfiturami 1572.

Obiad 15-ty. Zupa niemiecka ze śmietanką i z żółtkami 67. Indyczka, kura albo prosię w białym sosie 955. Maceduan z jarzyn 691. Pieczeń wołowa duszona z krokietami 787. Pasztet z cielęcych podróbek 1389.

Obiad 16-ty. Buljon Nr. 1 z kluskami z manny 278. Szczupak gotowany 1302. Karczochy 525—530. Pieczone jarzabki z sałatą 1109. Galaretka od 1966.

Z a p u s t y.

Obiad 17-ty. Zupa puré z karczochów 105. Pieczeń wołowa po portugalsku 794, albo gastronomiczne kotlety 861. Plum — pudding 1488. Pieczone: kuropatwy nadziewane z sałatą 1101. Muss pomarańczowy 1999.

Obiad 18-ty. Bliny gryczane 1654. Rosół z indyczki 23. Łosoś z sosem musztardowym 1172. Pieczone — głuszec z sałatą 1091. Muss angielski 3002.

Obiad 19-ty. Bliny gryczane od 1654. Buljon czerwony z jarzynami 5. Majonez z ryby od 1068. Indyczka nadziewana kasztanami 1457. Krem kawowy mrożony 1956.

Obiad 20-ty. Bliny od Nr. 1654. Zupa rybna na mięsnym buljonie. Karp pieczony z sosem z tureckich orzechów 1153. Pasztet ze zwierzyny 1423. Galaretka z kwiatów 1968.

Obiad 21-szy. Bliny od Nr. 1654. Zupa puré z kury 79. Kotlety z jarzabków 1112. Pieczone — poledwica z sarny albo z łosia Nr. 988. Krem jabłeczny albo pączki 1932—1868.

Obiad 22-gi. Bliny od Nr. 1659. Buljon mocny na winie Nr. 6. Poledwica wołowa szpikowana truflami albo anszosami 799, albo szczupak z kartoflami po niemiecku 1307. Pierś indycza z puré z wisien 1060. Muss z różanych płatków 1996, albo pączki 1868.

Obiad 23-ci. Kołduny z 1283 albo bliny od 1654. Zupa królewska 80. Pasztet z cielęciny z wątróbką 1421. Pieczyste: zwierzyna z sałatą. Muss migdałowy 1963 albo pączki 1668, albo bułeczki niemieckie nadziewane 1888.

M a r z e c.

Postne obiady patrz II cz.

K w i e c i e ń.

WIELKANOC.

Święcone przygotowuje się mniej więcej:

Pascha od Nr. 3204 do Nr. 3230 (cz. II).
 Ko. acze, baby, mazurki, placki od Nr. 3001 — 3203 (cz. II).
 Torty od Nr. 2077 do Nr. 2137.
 Pisanki (jaja farbowane).
 Baranek z masła.
 Szynka pieczona Nr. 981, 982.
 Szynka gotowana Nr. 979 (peklowana).
 Indyk nadziewana Nr. 1051.
 Pieczyste: zając, cielęcina pieczona na zimno, głusiec.
 Sarnina pieczona na zimno Nr. 988.
 Pieczona łosina Nr. 987, pieczeń peklowana wołowa Nr. 785.
 Prosię nadziewane Nr. 962.
 Chleb, chrzan, musztarda, ocet, oliwa.
 Różne wódki i wina.
 Baumkuchen Nr. 3053 (cz. II).

Obiad. 1-szy dzień Wielkiej Nocy: Buljon Nr. 3 albo Nr. 6, zimne dania.

Obiad: 2-gi dzień: Rosół z kury Nr. 19. Odgrzewane pieczyste. Tort, ciastka albo baba.

Obiad. 3-ci dzień: Szczawiowa zupa Nr. 45 — włożyć do niej skórę od szynki Nr. 981 — z jajami na twardo. Polędwica wołowa po angielsku z groszkiem Nr. 795. Szparagi Nr. 681 z sabajonem. Pieczyste: indyczki i t. p. z sałatą. Galaretką pomarańczowa Nr. 1977.

Obiad 4-ty. Buljon Nr. 3 z włoszczyzną, krojoną karbowanym nożem i z kapustą; drożdżowe paszteciki z mięsnym farszem Nr. 355. Majonez z indyczki faszzerowanej wątróbką Nr. 1459. Suflet ze śmietany Nr. 1574, albo ze szczupaka Nr. 1328. Pieczona dzicz z sałatą od Nr. 1091. Królewski tort Nr. 1640.

Obiad 5-ty. Zupa z zielonej pokrzywy Nr. 40, paszteciki w naleśnikach z rakowym farszem Nr. 362. Kapłon z sosem truflowym Nr. 1036. Plum-pudding Nr. 1488. Polędwica wołowa po wiedeńsku Nr. 707 z sałatą(albo pieczeń wołowa zapiekana w cieście (patrz w uzupełnieniu).

Obiad 6-ty. Zupa szczawiowa z pasztecikami Nr. 360 — 362. Sterładź z chrzanem albo z kartoflami Nr. 2009 — 1010. Kasztany z czerwonym winem Nr. 566, albo pudding Nr. 567. Polędwica wołowa duszona z winem Nr. 787 z sałatą. Bliny po angielsku Nr. 1652.

Obiad 7-my. Buljon Nr. 5 czerwony z sago; paszteciki w franc. cieście z mięsnym farszem. Ryba w galarecie Nr. 1452. Pokrzywa albo szpinak Nr. 569 z grzankami i kotletami z mózgów. Kapłon z sosem z trufli Nr. 1036. Kisiel z bitą śmietaną Nr. 2018.

Obiad 8-my. Szczupak w sosie czerwonym Nr. 1302. Bulwy z sabajonem Nr. 599. Pieczona rulada z trzech gatunków mięsa Nr. 832. Mleczny (mleczko) krem Nr. 2038 — 2045.

Obiad 9-ty. Mocny buljon Nr. 6 z winem i z pasztecikami. Pasztet z tuczonych indyczki Nr. 1419. Kapusta po litewsku Nr. 542. Pieczeń wołowa po portugalsku Nr. 794 z sałatą. Galaretka pomarańczowa Nr. 1977.

Obiad 10-ty. Biała zupa Nr. 31 z grzaneczkami Nr. 217. Gotowana szynka z młodego wieprzka Nr. 965. Mózgi z sosem smardzowym Nr. 720. Cielęce kotlety we franc. cieście Nr. 871. Ryż Nr. 1177.

Obiad 11-ty. Kołduny Nr. 1283—1290. Zupa puré z kury Nr. 81 z grzaneczkami Nr 216—17. Pieczeń wołowa duszona z czerwonym winem Nr. 786. Jardinière 691—695. Smażona ryba z sałatą Nr. 1131. Tort ryżowy Nr. 1635.

Obiad 12-ty. Zupa puré z karasi Nr. 110. Rosbif Nr. 805. Marchew, rzepa, kartofle i kapusta w mlecznym sosie Nr. 382. Pieczeń wołowa pieczona z jajecznica Nr. 793. Krem z surowej śmietanki Nr. 1927.

Obiad 13-ty. Zupa puré z perłową kaszą Nr. 97, z pasztecikami z grzybowym farszem Nr. 357. Kura z suszonymi śliwkami Nr. 1015. Szparagi z sabajonem Nr. 681. Pieczona baranina od Nr. 923 — 935. Ciastka angielskie Nr. 1707.

Obiad 14-ty. Zupa z białej ryby (nalima albo innej ryby) Nr. 128. Pieczeń wołowa duszona z mocnym sosem Nr. 780. Groszek zielony obłożony kotletami z grzybów Nr. 512. Pieczone kurczęta albo cielęcina. Krem ze śmietany Nr. 1930.

Obiad 15-ty. Zupa puré z owsianej kaszy z wędzonką Nr. 100. Pieczeń wołowa pieczona po franc. Nr. 792. Gotowane mózgi z cytrynowym sosem Nr. 835. Smażona ryba z sałatą Nr. 1131. Pti-szu (Petit chou) z czekoladowym beszamelem Nr. 1867.

Obiad 16-ty. Botwinka Nr. 205. Wołowa pieczeń w rodzaju faszerowanych zrazów Nr. 818. Flaki w krótkim sosie Nr. 840. Ryba pieczona z sałatą Nr. 1132. Galaretka „moskowić” Nr. 1967.

Obiad 17-ty. Zupa włoska z makaronem Nr. 65. Raki w mlecznym albo śmietankowym sosie Nr. 1335—36. Pieczeń wołowa, duszona, z sałatą od Nr. 773. Krem z sabajonu Nr. 1939.

Obiad 18-ty. Pieróg z kapustą i z wędzoną sigą Nr. 1392. Buljon Nr. 1 z frikadelkami z sera Nr. 181. Cielęce flaki w sosie krótkim i mózgi Nr. 908. Pieczeń wołowa duszona z sałatą Nr. 782. Mrożona czekolada Nr. 212.

Obiad 19-ty. Ruska kulebiaka z rybą Nr. 1386. Buljon czerwony Nr. 4 z kluskami Nr. 284. Pokrzywa z jajkami Nr. 569. Pieczona dzicz z sałatą od Nr. 1089. Ser angielski Nr. 2157 i stróżki migdałowe Nr. 1680.

Obiad 20-ty. Zupa Juljénne franc. Nr. 15 z pasztecikami. Pasztet z łososia Nr. 1436. Mózgi z sosem ze smardzy Nr. 720. Pieczony kapłon z sałatą Nr. 1032. Legumina z sałwą z wiśniowym sokiem Nr. 1610.

M a j.

Obiad 1-szy. Buljon Nr. 3 zarzucony liśćmi szczawiu albo szpinaku; paszteciki z grzybowym farszem albo z mózgów Nr. 332 albo Nr. 357. Majonez z indyczki Nr. 1460. Suflet z raków Nr. 1337. Pieczone: dzicz z sałatą. Lody śmietankowe, kawowe Nr. 1896, tort pistacjowy Nr. 1635.

Obiad 2-gi. Zupa puré szczawiowa albo szpinakowa Nr. 45. Pasztetiki z sadzonych jaj w muszelkach Nr. 372. Lin w sosie od Nr. 1167. Marchew, rzepa, kartofle i kapusta w mlecznym sosie Nr. 653. Pieczeń wołowa pieczona zwyczajnie Nr. 790 z włoskim makaronem z sosem pieczarkowym Nr. 435. Pieróg z wafli Nr. 1799.

Obiad 3-ci. Zupa wiosenna Nr. 16. Szynce cielęce z mózgami Nr. 864. Szpinak Nr. 585 garnirowany cielęcami flaczkami Nr. 737. Pieczone kurczęta z sałatą Nr. 995. Wiatr śmietankowy Nr. 1947.

Obiad 4-ty. Buljon Nr. 4, czerwony z marchwią i liśćmi szczawiu, albo szpinaku; pasztetiki we franc. cieście z farszem grzybowym Nr. 323. Prosię nadziewane w galarecie Nr. 1446. Szparagi Nr. 680 — 685. Indyczka pieczona z sałatą Nr. 1050. Masło po angielsku Nr. 2050.

Obiad 5-ty. Rosół z kury z faszerowanymi smardzami Nr. 58. Smardze z mózgami Nr. 720. Pieczeń wołowa pieczona z sosem grzybowym Nr. 781. Tort królewski Nr. 2829.

Obiad 6-ty. Zupa rakowa Nr. 62. Pasztet z kurcząt Nr. 1418. Szczaw albo szpinak z garniturem z sosisek z raków Nr. 756. Cielęcina pieczona z sałatą. Blamanże kawowe Nr. 2007.

Obiad 7-my. Zupa z wołowych ogonów Nr. 56. Mostek smażony w czerwonym sosie Nr. 879. Smardze Nr. 721. Pieczeń wołowa po angielsku Nr. 795 z sałatą. Krem śmietankowy ananasowy Nr. 1949.

Obiad 8-my. Zupa puré z kury Nr. 81 z pasztetkami w cieście franc. Mostek wieprzowy faszerowany kapustą i jabłkami Nr. 871. Szpinak albo szczaw garnirowany Nr. 585 grzankami i sadzonymi jajami Nr. 743 i 740. Kurczęta pieczone z beszamelem Nr. 999. Krem z wina z bitą śmietanką Nr. 1945.

Obiad 9-ty. Zupa rybna ze śmietaną Nr. 127 z rybnym farszem w muszelkach Nr. 37. Potrawka z kurcząt albo z kury Nr. 1029. Szparagi Nr. 680 do 685. Pieczeń wołowa z ostrym sosem Nr. 780 z sałatą. Ciastka ze śmietany Nr. 1668—1669.

Obiad 10-ty. Bliny gryczane albo kołduny od Nr. 1654. Zupa puré ze szparagów Nr. 91. Kurczęta albo kura w potrawie z cytryną i maderą Nr.

1006. Karotka ogarniowana cielęcymi flaczkami Nr. 651. Karp smażony z sałatą Nr. 1153. Plombir jabłeczny Nr. 1961.

Obiad 11-ty. Zupa rybna czysta Nr. 120 z knelkami. Pieczeń wołowa duszona z farszem z chrzanu Nr. 779. Groszek łuskany z rakowemi szyjkami Nr. 521. Pieczeń z łososia albo sarny Nr. 988.

Obiad 12-ty. Zupa ze szparagów i liści szpinaku Nr. 24. Klops Nr. 824. Pudding z mózgów Nr. 1561. Kotlety cielęce z ostrym sosem Nr. 862. Lody z pączków porzeczek Nr. 1921.

Obiad 13-ty. Polski chłodnik ze śmietaną Nr. 201. Pieczeń huzarska z sałatą Nr. 778. Młode kartofle z koperkiem i z masłem Nr. 610. Kurczęta od Nr. 995. Pudding z bułki ze szpinakiem albo z rodzynkami Nr. 1495 — 1497.

Obiad 14-ty. Pieróg z grzybami Nr. 1055. Buljon Nr. 1 z grzaneczkami Nr. 217. Cielęce flaczki w krótkim sosie Nr. 907. Pieczeń wołowa z sałatą Nr. 791. Chłodnik z poziomek, malin albo truskawek Nr. 209.

Obiad 15-ty. Zupa ze sterledzi Nr. 106, 107. Mostek w sosie ze smardzy Nr. 884. Połędwica wołowa szpikowana truflami Nr. 779 z sałatą. Galaretka z granatów Nr. 1973.

Obiad 16-ty. Zupa puré z cebuli i z sago Nr. 102. Rosbef od Nr. 805. Pieczarki w krótkim sosie 723 — 725. Pieczeń cielęca z sałatą 849. Kompot z jabłek i suszonych śliwek 2026.

Obiad 17-ty. Zupa puré z ryżem Nr. 96 z pasztecikami. Duszona pieczeń wołowa z puré z kartofli 787. Pudding z bułki z rakowemi szyjkami 1496. Smażone karasie ze śmietaną 1147. Pieróg z wafli od 1799.

C z e r w i e c.

Obiad 1-y. Buljon Nr. 1 z wykrawaną włoszczyzną, młodem kartoflami i groszkiem zielonym; paszteciki w kruchem cieście z kapustą 329. Majonez z kurcząt 1462. Pudding z kasztanów 1514. Dzicz pieczona z sałatą od 1089. Lody ananasowe 1910. Tort z pomarańczowym kremem 2116.

Obiad 2-gi. Zupa ze szpinaku albo szczawiu Nr. 41; paszteciki z mózgów w muszelkach 370. Kotlety siekane z kury 1028 z zieloną fasolą, obłożoną grzankami 507—508. Nóżki smażone w słodko - kwaśnym sosie 895. Kisiel z agrestu 2013.

Obiad 3-ci. Zupa włoska z makaronem Nr. 65. Szczupak z kartoflami po niemiecku 1307. Szczaw albo szpinak 585 ogarniowany grzankami i omletem 739. Pieczeń wołowa z sałatą od 790. Rodzaj kremu z twarogu Nr. 2052.

Obiad 4-ty. Buljon czerwony Nr. 4 z frikadelkami 226; paszteciki we franc. cieście z rakowym farszem 324. Rulada ze szczupaka 1324. Młode kartofle, karotka, rzepa z mlecznym sosem 653. Cielęcina pieczona albo kura z sałatą. „Parfait” z poziomek 1965.

Obiad 5-ty. Zupa z młodej boćwinki Nr. 35. Kapłon w sosie kwaskowym 1035. Szparagi w sosie 580—685. Ryba smażona z sałatą 1131. Kompot z agrestu 2029.

Obiad 6-ty. Buljon Nr. 14 czerwony, b) z zielenią; paszteciki we franc. cieście z farszem z wątróbki z rumem i maderą 323. Pasztet z raków 1438. Szczaw albo szpinak 585, 586, ogarniowany mózgami 746. Pieczone kurczęta z sałatą Nr. 994. Lody śmietankowe 1894.

Obiad 7-my. Rakowa zupa Nr. 62. Kurczęta z zielonym groszkiem 1004. Pieczeń z sałatą 790. Krem z wina 1940.

Obiad 8-my. Zupa puré z czarnego chleba z winem 101. Rosbeef 805—808, albo cielęcina w ciemnym sosie 860. Szczaw ogarniowany grzankami i jajami 586. Kapłon z sosem z jałowcowych jagód 1035. Ciastka ptysiowe z poziomkami 1580.

Obiad 9-ty. Zupa żółwiowa z zielonym groszkiem 156. Kotlety z ryby z sałatą 1323. Młoda marchewka 548, garniowana cielęciami flaczkami 907. Pieczeń wołowa na parze 775. Galaretka, albo muss z bławatków 1975—1992.

Obiad 10-ty. Zupa puré z pieczarek Nr. 10 z grzankami, albo z pasztecikami. Jesiotr pieczony z musztardowym sosem 1203. Szpinak, albo szczaw 585 posypyany siekanym jajkiem 741. Pieczeń wołowa z sałatą 790. „Parfait” z poziomek 1965.

Obiad 11-ty. Zupa „Pot au feu“ Nr. 17. Mostek gotowany z rodzynekami 880. Rzepa z masłem 672. Pieczone prosię z sałatą 960. Zefir poziomkowy ze śmietanką 1952.

Obiad 12-ty. Zupa z kury z faszerowanymi smardzami 458. Zrazy à la Nelson 819. Raki faszerowane z zielonym groszkiem 513. Kurczęta pieczone, albo kapłon z sałatą Nr. 995 — 1032. Lody poziomkowe 1905.

Obiad 13-ty. Zupa Juljènne Nr. 15. Pilaw z baraniny od 943. Karczochy w maladze 530. Pieczeń wołowa 791 z sałatą. Krem poziomkowy 1936.

Obiad 14-ty. Chłodnik Nr. 202. Wątróbka cielęca duszona w śmietanie 904. Szczaw, albo szpinak 586 ogarniowany mózgami 747. Ryba smażona z sałatą 1131. Kisiel z agrestu 2013.

Obiad 15-ty. Pieróg z rybą 1382. Buljon Nr. 1 z kluskami z raków 284. Zielony groch łuskany 376 ogarniowany rakowymi szyjkami 521. Kurczęta pieczone, albo cielęcina z sałatą 1343. Chłodnik z jagód 207—210.

Obiad 16-ty. Zupa rybna 117. Prosię w galarecie 1444. Pasztet z kurcząt 1418. Zefir poziomkowy 1952.

Obiad 17-ty. Polski chłodnik 201. Wołowina w rodzaju zrazów z włoszczyzną 817. Zielona fasola z grzankami 506. Ryba pieczona Nr. 1132 z sałatą. Kruche ciasto z zielonym agrestem 1845.

L i p i e c.

Obiad 1-szy. Zupa puré ze świeżych grzybów Nr. 111. Rulada z faszerowanej indyczki 1449. Pudding z bułki, rzepy, albo marchwi 1520, 1521. Pieczony bażant 1089, albo inna dzicz. Lody śmietanokwe z truskawkami, malinami, albo poziomkami 1908.

Obiad 2-gi. Zupa ze szpinaku, albo ze szczawiu 45; paszteciki z pozostałego pieczystego. Zielona fasola 560 ze zrumienioną bułeczką 744. Pieczeń 790 wołowa z puré z kasztanów 565. Ciastka ptysiowe z truskawkami, albo z agrestem 1586, 1580.

Obiad 3-ci. Zupa puré z zielonego groszku 104. Karp smażony 1153, albo węgorz pieczony 1291 z sosem 1290. Szczaw, albo szpinak 585 ogar-

nirowany sosiskami faszerowanemi wątróbką 754. Rosbef 806. Ciastka z czernicami i śmietaną 1844.

Obiad 4-ty. Zupa puré (jasno zielona) ze szparagami i knelkami 98. Frikasé z kurcząt 1010. Grzyby 715—729. Wołowa pieczeń huzarska 777 z sałatą. Lody z malin, wisien, albo czerwonych porzeczek 1909.

Obiad 5-ty. Chłodnik mięsny 202. Kurczęta w sosie z agrestem 1005. Kalafiory z sosem holenderskim 556. Duszona wołowina — rulada, z sałatą. Ciasto ze świeżych jagód 1590.

Obiad 6-ty. Zupa wiosenna Nr. 16. Pasztet z nalima, albo innej ryby Nr. 1437. Groch wyłuskany z kalafiozem i holenderskim sosem Nr. 517. Pieczone kurczęta z sałatą 998. Kompot z jagód 2031.

Obiad 7-my. Zupa rakowa 62. Rosbef 805—808. Kalafiory 556. Pieczone bekasy z sosem 1120. Krem z poziomek, agrestu, malin ze śmietanką 1936, albo Zefir 1952.

Obiad 8-my. Zupa puré z kalafiorów Nr. 88. Bitki cielęce z łazankami Nr. 876. Fasola zielona 507, 508, ogarniowana grzankami 217. Baranina jak sarna z sałatą 928. „Parfait“ z malin 1965.

Obiad 9-ty. Zupa puré ze świeżych ogórków 92. Mostek gotowany z rakami i kalafiorami 885. Szpinak 585 ogarniowany smażonemi cynadrami 745. Pieczona kura 1113 z sałatą. Lody malinowe 1905.

Obiad 10-ty. Zupa puré z zielonego grochu 104. Świeży mostek wieprzowy z sosem ze śliwek, albo z jabłek 972. Pudding z kasztanów 567. Ryba smażona 1131. Galareika ze świeżych wisien z czerwonym winem 1980, albo muss 1993.

Obiad 11-ty. Zupa puré z pomidorów Nr. 90 z grzaneczkami pasztecikami, albo faszerowanemi pomidorami. Zrazy 822. Grzyby 715 — 730. Kurczęta na sposób jarząbków 995. Kruche ciasto ze świeżemi jagodami 1845, 1846.

Obiad 12-ty. Zupa rybna, czysta 117—125. Zrazy siekane z chrzanem Nr. 821. Kapusta faszerowana 538. Pieczona kura od 1011. Lody poziome, albo truskawkowe 1905.

Obiad 13-ty. Zupa puré z truflami, pieczarkami i winem Nr. 112. Mostek z rakami i z kalafiorami 885. Bulwy z sabajonem 599, albo polskim sosem 442. Wołowe kotlety siekane z sosem 727. Kompot ze śliwek 2028.

Obiad 14-ty. Pieróg ze świeżymi grzybami 1396. Buljon Nr. 1 z ryżowymi kluskami 279. Zrazy z sandacza 1273. Suflet ze śmietany 1574. Pieczone z dziczy z sałatą. Chłodnik z malin, poziomek, truskawek, albo porzeczek Nr. 209.

Obiad 15-ty. Pieróg od 1380. Buljon Nr. 6. Majonez z indyczki 1459. Krem brzoskwiniowy 1931. Tort albo ciastka.

Obiad 16-ty. Zupa zielona ze szpinaku 93, jaja sadzone w muszelkach 372. Wołowina gotowana, zapieczona z serem 962. Pierożki z wiśniami i śmietaną 1700. Kapłon pieczony z sałatą 1032. Ciastka ptysiowe z brzoskwiniami 1588.

S i e r p i e ń.

Obiad 1-szy. Rakowa zupa Nr. 62. Majonez z ryby z sałatą i zielonym sosem 1467. Pudding z bułki ze szpinakiem i rakowemi szyjkami Nr. 1496. Pieczona dzicz z sałatą od 1091. Lody wiśniowe, albo z czerwonych porzeczek 1909.

Obiad 2-gi. Kapuśniak ze słodkiej kapusty 47; paszteciki z wermiszlem 367. Smażona główka cielęca i nóżki w czerwonym sosie 889. Karchochy 525 — 530. Polędwica wołowa szpikowana truflami Nr. 799. Sago na zimno z czerwonym winem i sokiem wiśniowym 1610.

Obiad 3-ci. Zupa ze szparagów i liści szpinaku 24. Sztuka mięsa z sosem chrzanowym ze śmietaną 764. Szczaw, albo szpinak 585 z sadzonymi jajami. Pieczeń wołowa 790. Ciastka od 1842.

Obiad 4-ty. Buljon Nr. 4 rumiany z wykrawaną włoszczyzną i groszkiem zielonym, paszteciki z cielęcych podróbek 331. Sztuka mięsa 760, albo 761. Kalafiory z sabajonem 556. Pieczona baranina od 923. Kompot z wisien i gruszek 2036.

Obiad 5-ty. Zupa z selerów 54. Puré z cebuli, ogarniowane baraniami kotletami 645. Ryba smażona z sałatą 1131. Ciastka od 1852.

Obiad 6-ty. Buljon ze szparagami i liśćmi szpinaku 24. Pasztet zapiekany w cieście z kury i ryżu 1390. Jardinière 692—694. Pieczona kaczka 1077. Galaretka z dyni 1979, 1998.

Obiad 7-my. Zupa z kaczki 76. Rydze smażone, albo inne grzyby 715—719. Polędwica wołowa w papilotach 300. Szarlotka od 1566.

Obiad 8-my. Zupa puré z kury 81 z faszerowanymi śliwkami 235. Wieprzowe kotlety z sosem 947. Jarzynka z włoszczyzny z mlecznym sosem 653. Smażone, faszerowane gołębie 1086.

Obiad 9-ty. Zupa „à la tortu” 57, z pasztecikami we franc. cieście. Karp gotowany na winie czerwonym 1152. Karczochy z groszkiem zielonym 526. Kuropatwy smażone 1101 z sałatą. Krem „royal” 1907, albo szarlotka z jabłek 1569.

Obiad 10-ty. Zupa puré z pomidorów 90 z pasztecikami, z grzankami, albo faszerowanymi pomidorami. Wołowa pieczeń na sposób zrazów z włoszczyzną 817. Pudding ze szczupaka 1328. Pieczona dzicz, albo cielęcina z sałatą. Galaretka ze śliwek 1981.

Obiad 11-ty. Zupa ze świeżych ogórków 92. Zrazy siekane 823. Groszek zielony 521, ogarniowany rakowymi szyszkami. Kura pieczona z sałatą. Ciasto jabłkowe „à la reine” 1554.

Obiad 12-ty. Zupa puré z karczochów 105. Sandacz z sosem rakowym 1256. Marchew 652. Dzikie prosię pieczone z sałatą 984. Krem kawowy Nr. 1938.

Obiad 13-ty. Zupa rybna czysta 117—125. Siekane wołowe kotlety we franc. cieście 871. Pudding z rzepy 674. Pieczona cielęcina z sałatą. Kompot z dyni 2030.

Obiad 14-ty. Zupa z młodych indyczek ze smardzami i frikadelkami Nr. 30. Marchew, rzepa, kartofle i kapusta z mlecznym sosem 659, albo „macedoine” z jarzyn Nr. 691. Smażona ryba z sałatą. Plum - pudding Nr. 1488.

Obiad 15-ty. Boćwina 205. Bulwy z sabajonem 599. Pieczeń wołowa po portugalsku 794. Ptysiowe ciasto z jagodami 1580.

Obiad 16-ty. Chłodnik rybny 203. Kurczęta w sosie (potrawka) z kalafiorami i rakami 1007. Mieszany garnitur 698. Szynce cielęce 863 z fasolą 506. Kompot ze śliwek 2028.

Obiad 17-ty. Zupa puré z kury z rakowemi szyjkami i kalafiorami Nr. 81. Podroby gęsie z sosem z suzonych śliwek 1069. Kasztany z czerwonym winem 566, albo pudding 567. Pieczona dzicz z sałatą. Biskoptowe ciastka z konfiturami 1600.

Obiad 18-ty. Paszteciki ciągane 348. Buljon Nr. 1 z kluskami z mianiny 278. Forele od 1295. Karczochy 525—530. Jarzabki smażone, faszerowane, 1108 z sałatą. Chłodnik z wisien, albo lody.

Obiad 19-ty. Zupa puré z bażantów, albo jarzabków z winem 87 z kielasami 374. Ścierładz od 1247. Grzyby duszone, albo suszone 715. Pierś indyka z puré z wisien 1060. Blanmanże czekoladowe 2004.

W r z e s i e ń.

Obiad 1-y. Buljon Nr. 4 — 5 z marchwią i przekrojonemi liśćmi szczawiu; paszteciki drożdżowe z kapustą. Majonez z ryby 1468. Pudding z cielęcej wątróbki 906. Cietrzewie z czerwonym winem 1095. Galaretka móżdżkowa 1971.

Obiad 2-gi. Barszcz małosyjski Nr. 49 z pasztecikami w naleśnikowym cieście 360—363. Główna cielęca w białym sosie 890. Kapusta faszerowana po francusku 543. Kotlety z zająca 991. Lody czekoladowe, albo krem czekoladowy 1899, 1944.

Obiad 3-ci. Zupa z cielęcych cynaderek Nr. 36. Bite kotlety cielęce z mózgami 864. Marchewka z groszkiem 518, ogarniowana cielęcemi flaczkami 907. Baranina po turecku od 943. Galaretka „moscowit” 1967.

Obiad 4-ty. Buljon 4—5 rumiany z frikadelkami 225 i pasztecikami z ciasta, smażonemi na fryturze z mózgami 354. Sztuka mięsa z serem 762 Gorący winegret z zieleni i włoszczyzny 696. Pieczona kaczka z sosem z wina 1077. Pieróg z bakalią 1589.

Obiad 5-ty. Zupa z baraniny Nr. 26. Kaczka w białym sosie 1080. Pudding z marchwi 657, 658. Galaretka z czarnej smorodiny 1974.

Obiad 6-ty. Buljon mocny z winem Nr. 6, z pasztecikami. Pasztet z węgorka albo z nalima 1437. Kapusta włoska 558. Pieczone prosię z kaszą gryczaną 961. Pieróg nadziewany jabłkami 1631.

Obiad 7-my. Zupa z flaków 34. Rosbef 805—808. Suflet z beszamelem 1578. Zając pieczony z buraczkami 990. Krem orzechowy z pistacją 1941, albo lody pistacjowe 1902.

Obiad 8-my. Zupa puré z rzepy z kaczka 103. Sandacz gotowany z grzankami i z kartoflami od 1255. Bulwy w klarze 500. Pieczona baranina od 923 z sałatą. Ryż z jabłkami, konfiturami i merengami 1593.

Obiad 9-ty. Kapuśniak z kwaśnej kapusty 42. Drobne sandacze 1274. Angielski pudding z puré z kasztanów 1516. Faszerowane kuropatwy z sałatą 1101. Galaretka z „fleur d'orange” 1970.

Obiad 10-ty. Zupa puré z bulw 108. Lin w sosie 1170. Pudding z tykwy 1560. Pieczeń barania po małosyjsku 935. Kompot z winogron 2035.

Obiad 11-ty. Rybna „paysanka” 140. Zrazy litewskie faszerowane 822. Tykwa smażona ze śmietaną 581. Pieczona cielęcina z sałatą. Galaretka z różnych owoców i jagód w arbuzie 1985.

Obiad 12-ty. Zupa migdałowa 185, albo buljon Nr. 6 z pasztecikami. Rosbef albo sztuka mięsa 760. „Macedoine” z jarzyn 691. Łosoś w papilotach 1179. Zapiekaniec naleśnikowy z jabłkami 1643.

Obiad 13-ty. Paszteciki drożdżowe ze śledziami 347, 348. Buljon Nr. 1 z kluskami z maki 276. Kaczka ze świeżą kapustą 1801. Pieczeń wołowa 791 z puré z kasztanami 790. Lody śmietankowe z pomarańczowym, albo jaśminowym kwiatem, albo krem 1901, 1942.

Obiad 14-ty. Buljon Nr. 1 z wermiszlem w gwiazdki. Pekłówka z groszkiem i z kartoflami puré 917. Suflet śmietankowy 1557. Leszcz faszerowany z sałatą 1160. Galaretka z jabłek i suszonych śliwek 1987.

Obiad 15-ty. Zupa puré z rzepy z kaczka 103. Kotlety z beszamelem z mleka 872. Łazanki z twarogiem ze śmietaną 1715. Cielęca wątróbka smażona w całości 902 z sałatą. Mleczko 2042 z wanilią, z bitą śmietaną.

Obiad 16-ty. Zupa puré z pomidorów 90. Sterledź na winie 1249. Pieczone kuropatwy 1101, z sałatą. Lody śmietankowe z pistacją 1902.

Obiad 17-ty. Pierog z cielęcemi podrobami 1389. Buljon Nr. 3 z kluskami. Prosię z chrzanowym sosem ze śmietaną 956. Pieczone jarzabki z borówkami 1109. Pierog naleśnikowy z beszamelem 1640.

P a ź d z i e r n i k.

Obiad 1-szy. Buljon rumiany (czerwony) Nr. 4—5 z pasztecikami we franc. cieście od 322—330. Majonez z całego szczupaka, sandacza, albo foreli, 1469. Pudding z pozostałej dziczy 1565. Kuropatwy smażone 1100 z sałatą. Piankowy tort z konfiturami 1581—1582.

Obiad 2-gi. Szczawiowa zupa Nr. 45 z pierożkami z serem 358. Główna cielęca faszerowana 891. Karczochy 525—530. Gęś pieczona faszerowana od 1063—1066 z sałatą. Galaretka pomarańczowa 1977.

Obiad 3-ci. Kapuśniak ze słodkiej kapusty 47, z gryczaną kaszą zapiekaną z wątróbką 1767. Cielęce kotlety ze śmietaną i z sardelami 865. Tykwa smażona 581. Polędwica po wiedeńsku 797, z sałatą. Kruche ciasto z jabłkami 1847.

Obiad 4-ty. Buljon Nr. 6 czysty, paszteciki — bułeczki z rakowym farszem 364. Sztuka mięsa 460 z włoskim makaronem 765. Pudding z mózgów 899—900. Pieczony zając 990. Cytrynowy muss 1990, albo pomarańczowy Nr. 1999.

Obiad 5-ty. Polski barszcz Nr. 50 z zapiekańcem z blinów 363. Faszerowane jarzabki w galarecie 1451. Selery albo pasternak z sabajonem 661. Smażona ryba z sałatą 1131. Kompot mieszany 2063.

Obiad 6-ty. Zupa biała 33. Ryba na zimno 1471. Kalafiory z masłem albo z sabajonem, albo 557. Kura duszona, faszerowana truflami 1020. Parfait 1965.

Obiad 7-my. Zupa z gęsi 77. Rosbef 805—808. Marchew, rzepa, kartofle i kapusta w mlecznym sosie 653. Kura ze śliwkami suszonymi 1015. Kruche ciasto z jabłkową i brzoskwiniową masą 1858.

Obiad 8-my. Zupa puré z bażantów, albo jarzabków 87, grzanki z sardelami. Okunie gotowane w sosie, z cytryną i maderą 118. Kasztany z winem czerwonym 566. Kura pieczona z sałatą. Galaretka różnokolorowa Nr. 1968.

Obiad 9-ty. Zupa z głowy jesiota 129. Kaczka gotowana z wermiszlem i grzybami 1079. Gorący winegret z zieleni i włoszczyzny. Wołowina „à la strogonof” z sałatą 798.

Obiad 10-ty. Zupa puré z soczewicy 115. Jesiotr w wiśniowym sosie 1200. Kalafiory 556. Polędwica duszona z winem 788. Krem brûlé 1943.

Obiad 11-ty. Zupa puré z ryżu 96 z faszerowanymi śliwkami 235. Wędzonka z groszkiem zielonym i puré z kartofli 980. Ryba smażona z sałatą. Omlet z konfiturami 1687, albo pudding biszkoptowy 1528.

Obiad 12-ty. Zupa rybna Nr. 117—129. Kaczka w białym sosie 1080. Pieczeń wołowa z marynowanymi grzybami 801. Pieróg słodki z blinów Nr. 1653.

Obiad 13-ty. Buljon z solonemi ogórkami 18. Sandacz z kartoflami, masłem i jajami 1257. Pudding z kur 1518. Gęś pieczona z włoskim makaronem 1065. Kisiel jabłeczny 2008.

Obiad 14-ty. Pieróg od 1380. Buljon Nr. 1 z włoszczyzną 274. Karp pieczony w sosie, z tureckich orzechów 1153. Suflet cytrynowy 1575. Cielęcina przygotowana jak befszyk 867. Chróst 1809.

L i s t o p a d.

Obiad 1-y. Buljon Nr. 4, albo Nr. 5, czysty, z grzaneczkami 217. Majonez z całej faszerowanej smażonej ryby 1470. Pudding po angielsku 1489. Smażone jarzabki po amatorsku Nr. 1111, z sałatą. Bomba śmietankowa 1956; ogarniowana pomarańczami z syropem.

Obiad 2-gi. Zupa puré szczawiowa 93; paszteciki w naleśnikach z mózgami 361. Baranie kotlety z puré z cebuli 936. Ryba smażona z sałatą 1131. Piankowy tort z suszonych śliwek 1584.

Obiad 3-ci. Zupa z baraniny 26. Kotlety cielęce, siekane z ryżem 873. Karczochy 525—530. Pieczeń wołowa z sałatą 791. Lody z czarnego chleba 1920.

Obiad 4-ty. Winegret od 1474. Buljon Nr. 6 z pasztecikami z mózgów, smażonemi na poźlocie 369. Kotlety z jarzabów 1112. Pudding z kasztanów 567, albo 568. Gęś pieczona od 1063. Galaretka mozaikowa 1971.

Obiad 5-ty. Barszcz z pieczonych buraków z winem 33. Pularda gotowana z estragonem 1046. Pudding z mózgów 899. Smażona ryba z sałatą. Kompot od 2023.

Obiad 6-ty. Zupa „Windsor“ z cielęcych nóżek 66 z pasztecikami. Pasztet z zająca 1424. Rzepa ze słodkim, albo mięsnym farszem 668 — 675. Kaczka smażona z sosem z wina 1077. Krem jabłeczny ze śmietanką 1933.

Obiad 7-my. Rosolnik z gęsiami podróbkami 38. Befszyk 809. Kapusta faszerowana po rusku 545. Leszcz pieczony 1165. Kisiel żórawinowy Nr. 2011.

Obiad 8-my. Zupa puré z cietrzewia 85. Pasztet turecki z baraniny 1426. Groszek zielony ze smażonemi mózgami 746. Młoda indyczka z beszamelem i z sałatą 1053. Pudding czekoladowy 1538, albo suflet z tureckich orzechów 1577, albo pudding kawowy Nr. 1537.

Obiad 9-ty. Zupa z sigi z kaszą perłową 130. Kuropatwy faszerowane z sosem sardelowym 1102. Duszona kapusta 558, ogarniowana smażonemi sosiskami Nr. 757. Pieczeń wołowa z sałatą 804, z krokietami z kartofli Nr. 628. Galaretka z granatów 1973.

Obiad 10-ty. Zupa puré z mieszanej włoszczyzny 106—108. Mostek wieprzowy gotowany, faszerowany kapustą i jabłkami Nr. 971. Buraczki zapiekane z grzankami 686. Kotlety z zająca 991. Pudding z kaszki krakowskiej 1545, albo potrawa z jabłek od 1615—1672.

Obiad 11-ty. Zupa rybna czysta ze sterledzi 122, 123. Rosbef 805—808. Suflet z jarząbków 1114. Poncz glacé z soku owocowego 1923. Bażant pieczony, albo paw z sałatą 1089, 1090. Bomba śmietankowa 1957.

Obiad 12-ty. Buljon czerwony Nr. 4, albo 5 z ryżowemi krokietami 376. Dzikie kaczki z sosem i kaparkami 1105. Bliny z wątróbką 1645. Pieczeń wołowa z sałatą 791. Puré z kasztanów z bitą śmietanką.

Obiad 13-ty. Zapiekaniiec z kury 1391. Buljon Nr. 1 z krakowską kaszą 381. Mostek barani z sosem kminkowym 951. Pieczony głuszek 1091 z marynowaną sałatą.

Obiad 14-ty. Mocny rosół z winem Nr. 6 z pasztecikami. Jesiotr w czerwonym sosie z rodzynkami 1201. Wołowe kotlety z pianą Nr. 828 z puré z kartofli i z zielonym groszkiem. Tort migdałowy 2082.

Obiad 15-ty. Pierog z rybą i wyżyną 1381. Zupa puré z jarząbków z winem 87. Majonez z foreli 1469. Pieczona indyczka z sałatą. Krem z suszonych jabłek 1935.

Obiad 16-ty. Zupa rybna czysta ze sterledzi 123. Indyczka, albo kura w sosie 1062. Cielęcina po amatorsku z sałatą 854. Galaretka z kwiatu róży 1983.

G r u d z i e ń.

Obiad 1-szy. Buljon Nr. 1 z włoszczyzną, kapustą i kartoflami. Majonez z całej gotowanej, faszerowanej ryby 1466. Maréchal z jarząbków 1113. Zając pieczony 990 z sałatą z marynowanych buraków 1358. Borówki z bitą śmietaną 2053.

Obiad 2-gi. Zupa szczawiowa 26, albo 27, paszteciki w naleśnikach z farszem z wołowiny 360. Kaczka gotowana z wermiszelem i grzybami 1079. Brukiew z malagą 593, albo z polskim sosem 594. Polędwica szpikowana truflami 799. Krem mleczny zapiekany 2038.

Obiad 3-ci. Kapuśniak z kwaszonej kapusty 42. Zapiekaniec z blinów 363. Duże jazgarze smażone na pozłocie 1138. Jarzabki w sosie 1110 z sałatą. Paszteciki we franc. cieście z konfiturami 1837, albo z jabłkami 1838.

Obiad 4-ty. Buljon Nr. 4 czerwony, paszteciki — bułeczki, faszerowane beszamelem z marchwią 365. Faszerowane jarzabki w galarecie 1451. Kasztany z czerwonym winem 566. Gęś pieczona z jabłkami 1063. Bomba z ryżu mrożona 1959.

Obiad 5-ty. Barszcz małorosyjski 49, grzanki. Pieczeń wołowa duszona 780. Ryba smażona z sałatą. Angielski weselny pieróg 2089, albo jabłka z konfiturami i migdałowym mlekiem 1619.

Obiad 6-ty. Zupa z razowego chleba z winem 101. Pasztet z głąszcza 1430, albo kartoflany pasztet z mięsem 1428. Pudding z marchwi 657. Pieczona cielęcina z sałatą Jabłka z sabajonem 1191, albo jabłka ze śmietaną.

Obiad 7-my. Czarnina z gęsi, albo z wieprza 60—61. Kotlety cielęce we franc. cieście 688. Marchewka 648. Kura pieczona z sałatą 807. Besé migdałowe 1701.

Obiad 8-my. Zupa puré z zająca 84 z piersią indyczki. Pasztet z łosia 1071. Maréchal z jarząbków 863. Kaczka pieczona z rumianym sosem 838 z sałatą. Ryż z bitą śmietaną 1954.

Obiad 9-ty. Zupa rybna 127 z knelkami, albo 230 z pasztecikami. Rosbef 805. Pudding z kasztanów 1515. Pieczone jarząbki z sałatą. Mazurek z suszonych owoców 1658.

Obiad 10-ty. Zupa puré z pomidorów 90 z grzaneczkami, pasztecikami, albo faszerowanymi pomidorami. Wołowe kotlety siekane z sosem 659. Pierożki z serem. Pieczony zając z sałatą z marynowanych buraków. „Petit chou” od 1864—1867.

Obiad 11-ty. Rybna zupa 117—125. Cielęce kotlety z beszamelem ze śmietany 872. Zielona fasola z grzankami 4000—4001. Pieczona wieprzowina szpikowana 968 z sałatą. Kisiel, albo kompot od 2008—2036.

Obiad 12-ty. Buljon z pasztecikami Nr. 1. Wątróbka cielęca duszona z sosem 904. Makaron włoski z masłem i pomidorami 1721. Ryba smażona z sałatą. Racuszki drożdżowe z konfiturami 1816, albo pączki z konfiturami 1868, albo grzanki 1668.

Obiad 13-ty. Zupa puré z kaszy perłowej 97 z grzankami. Sztuka mięsa 760, albo stekfisz z kartoflami i jajkami 1277. Cielęca główka z sosem z suszonych śliwek 893. Tort.

Obiad 14-ty. Buljon Nr. 1 z kartoflami, albo kapustą; paszteciki z kaszy 343. Okunie gotowane w sosie 1188. Pudding z kur 1518. Gęś pieczona od 1063 do 1066 z sałatą. Kisiel żórawinowy 2011, albo 2018.

Obiad 15-ty. Zupa biała 33 z pasztecikami. Kotlety ze szczupaka, albo z sandacza 1271, albo szczupak po włosku 1317. Plum - pudding 1488. Dzikie prosię pieczone 984 z sałatą. Blamanże migdałowe 2064.

MENU CZYLI SPIS OBIADÓW

IV-tej KATEGORJI

z 3-ch, czasami 4-ch dań złożone.

W święta wybierać obiady ze spisu III kategorii.

S t y c z e ń.

Obiad 1-szy. Pierog z ryżem, jajami i rybą Nr. 1320. Buljon Nr. 1 z jarzynkami 270. Indyczka nadziewana z kompotem z winem 1054. Ryż z bitą śmietaną i konfiturami 1954.

Obiad 2-gi. Zupa szczawiowa Nr. 46 z faszerowanymi jajami 288. Marchew, kalarepa, kartofle i kapusta z mlecznym sosem 444. Pieczeń barania 930 z gryczaną kaszą, albo cebulką szarlotą. Galaretka z konfitur z czarnej smorodiny 1974.

Obiad 3-ci. Buljon Nr. 1 z pulpetami parzonemi 283. Gotowana wołowina z brukselką 561. Szarlotka z jabłkami „à la reine” 1554.

Obiad 4-ty. Rosolnik Nr. 37. Pieczeń wołowa 790 z włoskim makaronem z sosem szampionowym 435. Wafle od Nr. 1793.

Obiad 5-ty. Kołduny 1692. Buljon Nr. 4 z frikadelkami z holenderskiego, albo z szwajcarskiego sera 225. Pieczona główka cielęca i nóżki w szarym sosie 895.

Obiad 6-ty. Biała zupa z kaczką 33. Faszerowana kapusta po litewsku 542. Pieczony głuszec z kompotem z jabłek 1091.

Obiad 7-my. Zupa puré z ryżu Nr. 96 z grzaneczkami 219. Szczupak z kartoflami po niemiecku 1307. Pudding z bułek z szodonom 1487.

Obiad 8-my. Buljon Nr. 1, albo 2 z pasztecikami z blinów 360. Befszyk 809—812. Kisiel żórawinowy 2011.

Obiad 9-ty. Zupa z okoni ze śmietaną 127 z frikadelkami z sera 225. Okonie z zupy podane z kartoflami, jajami i polane masłem 1192. Gotowana kaczka z wermiszelem i z grzybami 1079.

Obiad 10-ty. Barszcz Nr. 52 z frikadelkami 224. Karp smażony 1153 z sosem z tureckich orzechów 455. Kasza krakowska na sypko 1750, albo ze śmietaną 1851.

Obiad 11-ty. Buljon Nr. 4, z sago 242. Bigos z gotowanej wołowiny 838. Kompot z suzonych owoców 2034.

Obiad 12-ty. Makaron domowy z grzybami 157. Polędwica wołowa po wiedeńsku 797. Pierogi leniwe z serem 1730.

Obiad 13-ty. Rosół z indyczki 23. Galaretka z główki cielęcej 1442. Kura w sosie 1026.

Obiad 14-ty. Zupa neapolitańska z makaronem 65. Cietrzew pieczony od 1094 z puré z kartofli i marynatą. Mazurek bakaljowy 2150, albo krem ze śmietany 1930.

Obiad 15-ty. Rosół z kury z ryżową kaszką. Świeże parówki 4142 (cz. II) z kapustą. Pączki parzone bez drożdży 1873, albo pączki z jabłkami Nr. 1874, albo łazanki z serem i ze śmietaną 1715.

Obiad 16-ty. Rosół z kaczki z kalarepą 103. Pieczone jarzabki z borówkami 1109. Krem jabłeczny z gotowanych jabłek 1934.

Obiad 17-ty. Pieróg z siomgą i z sago 1383. Buljon Nr. 1 z jarzynkami i kapustą 270. Pieczona kura z marynatą 1013. Galaretka cytrynowa 1966.

Obiad 18-ty. Zupa szczawiowa z drożdżowemi pasztecikami na fryturze 354—357. Buraki 686 garnirowane grzankami z sitkowego chleba. Pieczony mostek barani z kalarepą 947.

Obiad 19-ty. Buljon z grzybkiem z maki i z jaj 280. Gotowana wołowina z garniturem z włoszcz. 698. Pudding z twarogu 1486.

Obiad 20-ty. Cytrynowa zupa 70, albo 150. Pieczeń wołowa 791 z kartoflami smażonemi. Omlet 1876.

Obiad 21-y. Forszmak od 1225. Buljon Nr. 2 z mięsnemi pączkami 353. Pieczony zając 990.

Obiad 22-gi. Kapuśniak ze słodkiej kapusty 47 z zapiekanemi blinami 363. Brukiew, albo kalarepa faszerowana mięsem 520 i 670. Mostek cielęcy pieczony podlany czerwonym sosem 879.

Obiad 23-ci. Zupa puré z pomidorów z mięsem 90 z grzaneczkami, albo pasztecikami. Sztokfisz z kartoflami z masłem, z jajami 1277, albo je-siotr w wiśniowym sosie 1200. Pudding z surowej kaszy 1542.

Obiad 24-ty. Buljon Nr. 1, paszteciki z mózgów we franc. cieście 322. Klops z kartoflami 824. Angielski muss 2002.

Obiad 25-ty. Rosół z kury od 19—21. Prosię w sosie z kartoflami 955 Śmietankowe ciastka 1851.

Obiad 26-ty. Kapuśniak z kwaszonej kapusty z wołowiną 42. Leszcz pieczony z sosem od 1163. Bliny od 1636.

Obiad 27-my. Pieróg z marchwią 1397. Buljon Nr. 4 z ryżem 240. Flaki w sosie 839, 840. Kompot mieszany 2033.

Obiad 28-my. Makaron domowy na mleku 174. Pieczeń wołowa duszona z krokietami z kartofli 787 i z sałatą. Pudding ryżowy 1508.

Obiad 29-ty. Zupa à la tortue 57. Sandacz gotowany z grzankami i kartoflami 1259. Główka cielęca wyjęta z zupy i nóżki gotowane z sosem ze śliwek suszonych 893—895.

Obiad 30-ty. Zupa z solonych ogórków z cynaderkami 37. Winegret z gotowanej wołowiny 771. Pieczony zając 990 z burakami.

Obiad 31-y. Barszcz małorosyjski z mięsem 49. Pieczona wieprzowina z sosem z suszonych śliwek 967, albo pilaw (baranina) z ryżem od 943. Ciasto 1854.

L u t y.

Obiad 1-szy. Kielbasy białe z ryżem 4156 (cz. II). Zupa z kaszy perłowej 97 (krupnik). Gotowana wołowina z chrzanem od 759. Muss z konfitur poziomkowych 1582.

Obiad 2-gi. Pieróg z kapustą słodką 1392. Buljon Nr. 1 z wykrawanymi ozdobnie jarzynkami i kartoflami 272. Prosię pieczone, nadziewane 961. Kompot od 2023.

Obiad 3-ci. Zupa neapolitańska z makaronem 65. Kartofle zapiekane ze śmietaną 621. Baranie kotlety smażone w klarze i garnirowane puré z cebuli 96.

Obiad 4-ty. Buljon z pulpetami kartoflanymi 282. Gotowana wołowina z włoskim makaronem 765. Pudding ze szczupaka 1493.

Obiad 5-ty. Kartoflanka przecierana bez mięsa 166. Pieczeń wołowa pieczona 804 z puré z soczewicy 524. Oładki drożdżowe (racuszki) 1816.

Obiad 6-ty. Kołduny, albo pierożki gotowane z mięsem 1692. Buljon Nr. 4 z jarzynkami i ryżowymi krokietami 376. Pieczone — jarzabki z puré z kartofli i słodką sałatą 1109.

Obiad 7-y. Zupa z selerów 54. Kapusta faszerowana po litewsku 542. Pudding z bułki z rodzynekami 1497.

Obiad 8-y. Zupa grochowa puré z wędzonką 165. Łosoś gotowany z kartoflami z sosem kaparowym 1172. Zapiekane z blinów z jabłkami Nr. 1643.

Obiad 9-ty. Zupa biała Nr. 3 z pasztecikami w kruchym cieście 331 z cielęcimi podrobami. Zrazy litewskie faszerowane 82. Kisiel migdałowy Nr. 2015.

Obiad 10-ty. Zupa z sig (albo innych ryb) z kaszą perlową 130. Gotowana główka cielęca i nóżki w białym sosie 897. Ciastka z franc. ciasta z konfiturami, albo jabłkami 1837—1839.

Obiad 11-ty. Polski barszcz 50 z uszkami 293. Karasie smażone w śmietanie 1147. Wafle na drożdżach od Nr. 1793.

Obiad 12-ty. Bliny z mąki gryczanej 2640 z tłuszczem. Buljon Nr. 1 z perlową kaszą 241. Mózgi smażone z kwaśno - słodkim sosem 834. Kompot z jabłek i ze śliwek suszonych 2026.

Obiad 13-ty. Zupa z sago z winem 187. Pieczeń wołowa po angielsku 795 z kartoflami i z sałatą. Kaszka puchowa na słodko 1763.

Obiad 14-ty. Zupa z kaczki Nr. 76. Galareta z ryby 1452. Kaczka z zupy w sosie 1080. Mleczny krem brûlé 2044.

Obiad 15-ty. Zupa z prosiaka z frikadelkami z cynaderek prosięcia 223. Prosię z chrzanem ze śmietaną 956. Kaszka na mleku gotowana z cukrem i z cynamonem 1740.

Obiad 16-ty. Barszcz Nr. 51 z krutonami z gryczanej kaszy od 378 — 381. Pieczyste — jarzabki z kartoflami puré z sałatą z buraków 1109. Pudding z ryżu z jabłkami i z konfiturami 1551.

ZAPUSTY

patrz obiad II stopnia.

M a r z e c.

Postne obiady w II-ej części.

K w i e c i e ń.

Święcone patrz w obiadach II i III st.

Obiad 1-szy. W dzień Wielkiejnocy: buljon Nr. 1, albo 3, reszta — zimne dania, przygotowane do święconego.

Obiad 2-gi. Zupa z kury Nr. 20.

Obiad 3-ci. Zupa szczawiowa, albo z pokrzywy 45, albo 40 z jajami na twardo — do zupy włożyć skóry z szynki. Odgrzane pieczyste. Tort, ciasta, albo baby.

Obiad 4-ty. Pieróg z słodką kapustą i rybą 1392. Buljon Nr. 1 z wykrawaną włoszczyzną 270. Galaretka z jabłek i suszonych śliwek 1987, albo pomarańczowa w formie jajek 1977.

Obiad 5-ty. Zupa cytrynowa ze śmietaną 70. Pokrzywa z garniturem 569. Wieprzowina z sosem z suszonych śliwek 967.

Obiad 6-ty. Buljon z kluskami z manny 278. Sztuka mięsa 760 z serem 762, albo z sałatą z winegretem 1356. Pudding z sago 1510.

Obiad 7-my. Zupa puré z suszonego grochu 113. Pieczeń wołowa 790 z puré z kasztanów 565. Pierogi z serem od 1730.

Obiad 8-my. Forszmak od 1225. Buljon Nr. 1 z kaszą ryżową 382. Prosię pieczone, faszerowane, z sałatą 961.

Obiad 9-ty. Zupa zielona z pokrzywy 40, do niej jaja faszerowane. Smardze z mózgami 720. Kotlety siekane od 670 z cielęciny, albo wołowiny z sosem z zieleni i włoszczyzny.

Obiad 10-ty. Zupa puré z białej fasoli z mięsem 114. Szczupak faszerowany gotowany w sosie śmietanowym 1311. Pudding z twarogu 1486.

Obiad 11-ty. Buljon Nr. 2 z pasztecikami z farszem z wołowiny 333. Zrazy bez farszu z puré z kartofli 627. Angielski muss 2002.

Obiad 12-ty. Zupa rybna czysta 117—123. Frikasé z mostku cielęcego z ryżem 881. Tort z kruchego ciasta z suszonymi śliwkami 2108.

Obiad 13-ty. Kapuśniak z kwaszonej kapusty 42 ze smażoną gryczaną kaszą. Jesiotr, albo łosoś smażony 2204 z maryn. sałatą 1804.

Obiad 14-ty. Buljon Nr. 1 z wermiszlem 244. Cynadry wołowe duszone z kartoflami i solonymi ogórkami 844, 845. Kompot z jabłek i z suszonych śliwek 2026.

Obiad 15-ty. Zupa z suszonych wisien 189. Wołowina smażona z jajecznicą 793. Kasza gryczana ze śmietaną 1762.

Obiad 16-ty. Pieróg z wyzina, sago i jajami 1382. Zupa z cielęciny z kluskami 25. Pilaw z gotowanej cielęciny z ryżem i pomidorami 909. Galaretka pomarańczowa 1977.

Obiad 17-ty. Zupa mleczna z domowym makaronem 174. Wołowina duszona z ostrym sosem 780. Pudding z pszennej mąki z sabajonem 1508.

Obiad 18-ty. Barszcz małosyjski 49 — 53 z sosiskami 4142 (cz. II). Sandacz z sosem rakowym 1255. Pieczona indyczka faszerowana z sałatą 1050. Suflet od 1572.

Obiad 19-ty. Kiełbasy białe z kaszką krak. (cz. II) 4154. Kapuśniak z masłem i cebulą 1319. Jabłka pieczone.

Obiad 20-ty. Buljon Nr. 2 z ryżem; pierożki z marchwią 336. Pokrzywa z garniturem 569. Rosołowe mięso zapieczone z serem i makaronem 539. Mazurek ze śmietany 1668.

M a j.

Obiad 1-szy. Pieróg z wołowiną i jajkami. Zupa wiosenna Nr. 16. Pieczone dzikie kaczki. Krem brûlé 1943.

Obiad 2-gi. Zupa z rozsady 41. Szparagi 680 z masłem, albo sabajonem — w tym wypadku podaje się na ostatnie danie. Świeżo zapeklowana pieczeń ze szpinakiem i kartoflami 979.

Obiad 3-ci. Zupa franc. Juljènne 15. Sztuka mięsa z młodem kartoflami i sosem śledziowym 412. Ryż z bitą śmietaną 1954.

Obiad 4-ty. Zupa z suszonych grzybów z perłową kaszą bez mięsa 158. Pieczeń wołowa 791 z puré z rzepy 683. Omlet 1876.

Obiad 5-ty. Kołduny od 1692. Buljon Nr. 1 z frikadelkami z sera 225. Kura w sosie 1025. Ciastka.

Obiad 6-ty. Buljon Nr. 1 z makaronem domowym. Pudding z kartofli z wędzonką 622. Kotlety cielęce, albo wołowe we franc. cieście 871.

Obiad 7-my. Zupa wiosenna Nr. 16. Jesiotr, albo szczupak w rumianym sosie z rodzynekami 1302. Pudding ze szpinaku 1495.

Obiad 8-my. Buljon Nr. 4 z pączkami z mięsnym farszem Nr. 351. Kotlety siekane wołowe 870 z puré z kartofli, z zielonym groszkiem 511. Kisiel żórawinowy gorący 2011 ze śmietanką.

Obiad 9-ty. Zupa z jesiotrowej głowy 129 (postna). Kura w sosie cytrynowym 1025. Szarlotka z żytniego chleba 1566.

Obiad 10-ty. Polski barszcz Nr. 50 z sosiskami Nr. 1442. Ryba smażona z kartoflami i z sałatą 1131. Czekoladowe wafle 1797.

Obiad 11-ty. Forszmak od 1225. Rakowa zupa 62. Sztuka mięsa z sosem ze smardzy 722. Kompot z pomarańczy i suszonych śliwek 2027.

Obiad 12-ty. Zupa z młodych buraczków 35, z krutonami z gryczanej kaszy 383. Smardze z mózgami 720. Kasza na sypko gryczana z parmezanem 1766.

Obiad 13-ty. Zupa puré z pieczarek i z jazgarzy 110. Cielęcina pieczona z sałatą od 849. Arkas 2049.

Obiad 14-ty. Chłodnik mięsny 202. Pieczeń wołowa smażona z jajecnicą 793. Szparagi z sabajonem 681, albo z holenderskim sosem 467.

Obiad 15-ty. Paysanka rybna (zupa) 140. Rakowe szyjki w mlecznym sosie 1336. Kurczęta pieczone nadziewane z sałatą 996.

Obiad 16-ty. Kiełbasy kaszane 5154 (cz. II). Zupa zielona ze szpinaku 93, z pasztecikami w naleśnikowym cieście od 360 do 362. Makaron z rakowemi szyjkami 1724. Zakwas z cukrem, drobno tłuczonym razowym chlebem 2048, albo twaróg ze świeżą śmietaną i konfiturami.

C z e r w i e c.

Obiad 1-szy. Pieróg z cielęcemi podrobami 1389. Buljon Nr. 1 z marchwią i rozkrojonemi liśćmi szpinaku, albo szczawiu 274. Pieczona cielęcina z bezzamelem 853. Kisiel ze świeżych jagód ze śmietanką 2013.

Obiad 2-gi. Flaki jako zupa 34. Kotlety wieprzowe 974. Piankowe ciasto z poziomek ze śmietanką 1580.

Obiad 3-ci. Buljon Nr. 1 z kluskami ryżowemi 279. Sztuka mięsa z makaronem i duszonymi grzybami 765. Pudding z manny 1549, albo omlet z konfiturami od Nr. 1686.

Obiad 4-ty. Zupa rakowa z ryżem 167. Pieczeń wołowa 790 z gotowanemi kartoflami 604—618 z sosem z pieczarek 435. Pierogi z serem 1702.

Obiad 5-ty. Boćwinka 205. Kurczęta faszerowane 996, z młodem kartoflami. Pudding z bułki ze szpinakiem i szyjkami rakowemi 1496.

Obiad 6-ty. Rakowa zupa z pozostałych skorupiek 62. Kotlety ze szpinakiem 93, z jajami na twardo i bułką smażoną 744. Piankowe ciastka z poziomkami 1580, albo krem poziomkowy 1936.

Obiad 7-my. Zupa puré jasno - zielona ze szparagami, knelkami i szpinakiem 48. Sterledź z kartoflami od 1247. Plum-pudding 1488.

Obiad 8-my. Buljon Nr. 2, pierożki drożdżowe, smażone na fryturze, nadziewane mięsem 255. Rulada 829 z marchewką, groszkiem w strączkach i młodemi kartoflami. Kisiel z agrestu 2010.

Obiad 9-ty. Zupa z nalima 128, albo z innej ryby. Kurczęta z sosem agrestowym 1005, albo z kalafiorami i rakami 1007. Ciasto kruche z jagodami i śmietaną 1844, ciasto Nr. 1826.

Obiad 10-ty. Kapuśniak z kwaszonej kapusty 42, z sosiskami Nr. 4142, albo 23 (cz. II). Szczupak faszerowany pieczony 1312. Chróst zwyczajny Nr. 1809.

Obiad 11-ty. Kołduny litewskie 1692. Buljon Nr. 34 z włoszczyzną. Wątróbka cieleca ze śmietaną i młodemi kartoflami 905. Poziomki ze śmietaną.

Obiad 12-ty. Chłodnik z resztek mięsnych 202. Pieczeń wołowa od 773. Kasza jęczmienna ze śmietaną 1781.

Obiad 13-ty. Rosół z kury 19—21. Ta sama kura w potrawce z ryżem 1026. Jagody ze śmietanką.

Obiad 14-ty. Chłodnik polski 201. Rosbef 805 z garniturem i sałatą od 805 Pudding z marchwi 1521.

Obiad 15-ty. Zupa z selera 54. Wędzonka z sosem z różnej zieleniny i włoszcz. Kisiel z agrestu 2010.

Obiad 16-ty. Zupa ze świeżych grzybów ze śmietaną 55. Pekłówka z sosem kartoflanym 614. Wermiszel na mleku z wanilią, zapiekany 1711.

Obiad 17-ty. Rosół z kury 20, paszteciki — bułeczki z rakowym farszem 364. Kura w potrawie z cytrynowym sosem 1025. Jagody ze śmietaną, albo twaróg ze śmietaną i z konfiturami.

Obiad 18-ty. Zupa puré ze szparagów i liści szpinaku Nr. 97. Rosółowe mięso z sosem pieczarkowym 435. Pieróg z wiśniami i śmietaną 1842.

Obiad 19-ty. Zupa ze świeżych grzybów ze śmietaną, albo śmietanką

Nr. 152. Kurczęta duszone w groszku Nr. 1000. Piankowe ciastka z malinami 1580.

Obiad 20-ty. Zupa puré ze szparagów z knelkami 98. Pudding z gotowanej wołowiny 770. Słodki pieróg z palonemi migdałami 1849.

L i p i e c.

Obiad 1-szy. Pieróg z kury z ryżem 1390. Rosół z tej kury Nr. 19. Nóżki cielęce smażone z sałatą 896. Lody śmietankowe z jagodami 1905.

Obiad 2-gi. Zupa szczawiowa puré 93 z pasztecikami w naleśnikowym cieście 360—362. Zielona fasola od 506 z masłem i bułeczką. Mostek wieprzowy z sosem ze śliwek, albo wisien 972.

Obiad 3-ci. Zupa puré ze świeżych ogórków 92. Kotlety wołowe z marchewką i zielonym groszkiem 518. Pudding z ryżu 1508, 1509.

Obiad 4-ty. Zupa puré z soczewicy z domowym makaronem, bez mięsa 164. Pieczeń wołowa 791 z puré z selera 768. Pierożki z wiśniami 1700.

Obiad 5-ty. Zupa rakowa 62. Kalafiory z sabajonem, albo z holenderskim sosem 556. Pieczona cielęcina z kartoflami i z sałatą 852.

Obiad 6-ty. Botwinka 205. Raki z krakowską kaszą 1334. Cielęca pieczeń z poprzedniego dnia w beszamelu 853. Jagody ze śmietanką.

Obiad 7-my. Zupa puré z marchwi 160. Rybne kotlety z rumianym sosem z kaparami 456. Suflet ze śmietany 1574.

Obiad 8-my. Buljon Nr. 1 z pasztecikami we franc. cieście z rakowym farszem 324½ Kotlety wołowe z sosem 653. Kisiel z czerwonych porzeczek Nr. 2813.

Obiad 9-ty. Zupa ze sterledzi 122—123. Kura w sosie. Ciastka z jabłkami, albo ze świeżymi jagodami 1846, albo 1847.

Obiad 10-ty. Zupa rakowa 62. Węgorz z słodko - kwaśnym sosem 1288, albo ryba smażona 1131. Naleśniki z konfiturami 1636.

Obiad 11-ty. Buljon Nr. 1 z brukselką i knelkami 271. Ozór z zieloną fasolką 507—842. Pudding z ryby 1328.

Obiad 12-ty. Zupa puré szparagowa 91. Pieczeń wołowa francuska 792. Kisiel.

Obiad 13-ty. Pieróg ze świeżemi grzybami 1396. Prosię z chrzanem i śmietaną 956. Kompot mieszany 2031.

Obiad 14-ty. Buljon Nr. 2. Resztki pozostałe z prosięcia i buljonu w galarecie 1444. Rosbef z kartoflami i sałatą 805. Kisiel z malin 2013.

Obiad 15-ty. Zupa puré z zielonej fasoli 104. Sztuka mięsa z kartoflami i sałatą 759. Piankowe ciastka z jagód 1583.

Obiad 16-ty. Buljon Nr. 1 z włoszczyzną. Wermiszel zapiekany 1709. Jagody ze śmietanką, albo arbuz, twaróg ze śmietanką, albo pierogi.

Obiad 17-ty. Zupa puré z pomidorów Nr. 90, albo buljon z kluskami z raków 231. Bulwy 595. Kura faszerowana 996. Pierożki 2047, albo masło po angielsku 2050.

Obiad 18-ty. Zupa ze świeżych grzybów 55. Zapiekaniec z naleśników z mięsem i rumianym sosem 1646. Galaretka z jagód w arbuzie 1985.

Obiad 19-ty. Zupa ze świeżego zielonego grochu ze śmietanką 154. Flaki 840. Muss z żytnich sucharów 2001.

Obiad 20-ty. Zupa puré z trufli, pieczarek z winem 112. Rulada ze szczupaka, sandacza, albo okuni 1324. Owocowy kisiel z kukurydzową mąką Nr. 2019.

Obiad 21-y. Zupa ryżowa puré 96. Kurczęta z zielonym groszkiem 1004. Bułeczki z konfiturami i rumem 1887.

Obiad 22-gi. Zupa z grzybów z perłową kaszą 158. Dzikie kaczki z pieczarkami od 1104. Pudding z kukurydzowej mąki 1523.

Obiad 23-ci. Zupa puré z kalafiorów 88. Sztuka mięsa z pasternakiem 662. Piankowe ciastka z poziomkowemi konfiturami 1582.

Obiad 24-ty. Mleczna zupa z makaronem z migdałów 175. Pieczona dzicz od 1089. Makaron z rakami 177.



S i e r p i e ń.

Obiad 1-szy. Pieróg ze słodką kapustą 1392. Buljon Nr. 1 z kalafiorami 260 i włoszczyzną. Faszerowana kura 1013. Blamanże migdałowe 1005.

Obiad 2-gi. Paysanka rybna 140. Szpinak 585. Mostek wieprzowy z sosem ze śliwek, jabłek, albo wisien 972.

Obiad 3-ci. Buljon Nr. 4 z knelkami 226. Sztuka mięsa z chrzanem Nr. 425. Pudding z kaszy 1542.

Obiad 4-ty. Zupa ze świeżej zielonej fasoli ze śmietanką 154. Pieczeń wołowa 791 z kartoflami i sałatą. Ryżowe kotlety 1772.

Obiad 5-ty. Zupa rakowa 62. Rosbeł z sałatą z wisien 806 i z kartoflami. Krem 1927.

Obiad 6-ty. Flaki na zupę 34. Kurczęta w potrawce z kalafiorami 1008. Śnieżki 1619

Obiad 7-y. Zupa z młodej kapusty z mlekiem 155. Leszcz faszerowany kaszą 1165. Wafle z konfiturami z białą śmietanką 1793.

Obiad 8-my. Buljon Nr. 3, paszteciki w naleśnikach 360—362. Kotlety wołowe 870 z kartoflami i zieloną fasolą. Kisiel z wisien 2013.

Obiad 9-ty. Zupa rybna z kartoflami 117—119. Kura z suszonymi śliwkami 1015. Placek ze śliwkami, albo z jabłkami 3121.

Obiad 10-ty. Zupa rybna. Kotlety rybne 1323. Naleśniki z serem 1638.

Obiad 11-ty. Zupa „Pot au feu“ Nr. 17 z pasztecikami — bułeczkami 364 — 366. Pilaw z baraniny 943. Krem mleczny parzony 2038 — 2044.

Obiad 12-ty. Zupa grzybowa postna 162. Pieczeń wołowa duszona 780, z kartoflami i z sałatą. Pierog z sago z jabłkami 1595.

Obiad 13-ty. Pierog przekładany mięsnym farszem 1388. Zupa klarowna z cielecej głowy po angielsku Nr. 27, z knelkami z cieleciny 226. Cieleca główka podsmażona, z rumianym sosem 889. Muss cytrynowy 1990.

Obiad 14-ty. Botwinka 205. Kaczka w białym sosie z kartoflami 1080. Kisiel ze śliwek 2013.

Obiad 15-ty. Zupa z brukwi z kartoflami, z jęczmienną kaszą 151. Pieczeń barania z kaszą, albo z szarlotkami 927. Kisiel od 2008.

Obiad 16-ty. Buljon Nr .1 z włoszczyzną i kalafiozem. Sztuka mięsa z makaronem ze śmietaną 765. Pieczone jabłka, albo twaróg ze śmietaną. Pieróg 2047.

Obiad 17-ty. Buljon Nr. 4 z brukselką i z pasztecikami w kruchem cieście od 331—342. Sztuka mięsa z grzybami smażonemi, albo duszonymi 715—730. Duszona kura, faszerowana kasztanami 1018.

Obiad 18-ty. Rosół z kury 22, paszteciki — bułeczki z rakowym farszem 364. Faszerowana kapusta po franc. 543. Suflet po włosku 774.

W r z e s i e ń.

Obiad 1-szy. Pierożki — ciągutki z rybą 347—348. Rosolnik z cynaderką Nr. 36. Pieczone kuropatwy od Nr. 1100. Krem z brzoskwiń 1931.

Obiad 2-gi. Zupa szczawiowa z pasztecikami drożdżowymi od 354 do 357, Kalafiory 556. Barania polędwica z różnymi podlewkami 931.

Obiad 3-ci. Buljon Nr. 5 z pasztecikami we franc. cieście 322, 330. Sztuka mięsa podsmażona 766, z kartoflami i pasternakiem 659—664. Szarlotka z jabłek.

Obiad 4-ty. Zupa wiśniowa z krakowską kaszką 89. Pieczeń wołowa 804 z kartoflami, marchwią, rzepą, kapustą z mlecznym sosem 653. Pierożki z serem 1701.

Obiad 5-ty. Winegret od 1474. Zupa rybna czysta z kartoflami 117—119. Pekłówka z chrzanem 848. Manna albo ryżowa kasza na mleku z cukrem i cynamonem 1740.

Obiad 6-ty. Zupa puré zielona szczawiowa 93, paszteciki drożdżowe smażone na fryturze 355. Gorący winegret z zieleniny i włoszczyzny 606. Suflet z tureckich orzechów 1577.

Obiad 7-y. Zupa puré z rzepy, albo z brukwi z grzankami 106. Jesiotr w sosie pomidorowym 1199. Pudding biszkoptowy 1528.

Obiad 8-my. Buljon z baraniny z wykrawaną włoszczyzną 26. Rulada wołowa z kartoflami, świeżymi, albo marynowanymi grzybkami 831. Kisiel z suszonych wiśni 2009.

Obiad 9-ty. Zupa z sigi z kaszą perlową 130. Kaczka z młodą kapustą z jabłkami 1081. Manna kasza ze śmietanką 1744.

Obiad 10-ty. Polski barszcz z krutonami z kaszy gryczanej 378. Szczupak z chrzanem 1304. Bliny po angielsku 1652.

Obiad 11-ty. Buljon Nr. 4 z grzankami 217. Sztuka mięsa z makaronem 765 i zsosem z suszonych grzybów 713. Arbuz.

Obiad 12-ty. Kluski na mleku 173. Pieczeń duszona 782 z krokietami kartoflanymi 628 i marynowaną sałatą. Pudding z marchwi 1521.

Obiad 13-ty. Pierog z siomgą i ryżem 1383, albo inną rybą. Zupa niemiecka z żółtkami i śmietanką 67. Kotlety z kury, albo z cielęciny z sosem truflowym 1028, 413. Rodzaj kremu ze śmietanki 2051.

Obiad 14-ty. Kapuśniak ze słodkiej kapusty ze smażoną gryczaną kaszą 47. Gęś pieczona od 1063. Kompot z jabłek i z suszonych śliwek 2026.

Obiad 15-ty. Rosolnik 37—38. Rosbef 805—808 z kartoflami i z sałatą. Tort śmietankowy 2087.

Obiad 16-ty. Buljon Nr. 1 z ryżowymi krokietami 376. Sandacz w sosie 1255. Pierożki z konfiturami, albo z jabłkami 1857, 1858.

Obiad 17-ty. Zupa z marynowanego szczawiu 46, pierożki z twarogiem 358. Gorący winegret z zieleniny i włoszczyzny 696. Pudding kartoflany z wędliną 622.

Obiad 18-ty. Zupa z solonych rydzyków 32. Baranina na sposób sarny 928. Piankowe ciastka z malinową konfiturą 1581.

P a ź d z i e r n i k.

Obiad 1-szy. Pieróg ze słodką kapustą i rybą 1393. Buljon Nr. 3 z wykrawaną włoszczyzną 274. Indyczka pieczona od 1050. Galaretka z jabłkowej skórki 1969.

Obiad 2-gi. Zupa szczawiowa puré 93, z zapiekańcem z blinów 363. Karasie smażone ze śmietaną 1147. Prosię smażone faszerowane 961—964.

Obiad 3-ci. Buljon Nr. 1 z kluskami z manny 278. Sztuka mięsa z pasternakiem 660. Pudding z jabłek 1556.

Obiad 4-ty. Zupa włoska z makaronem 65. Holenderskie bitki z cebulą 2813. Pączki z konfiturami 1868—1872.

Obiad 5-ty. Pieróżki gotowane z mięsem t. zw. pelmenie od 1693. Buljon Nr. 1, albo 4, z włoszczyzną i kartoflami. Sztuka mięsa z garniturem Nr. 461. Jabłka smażone w klarze 1615, albo pieczone 1621—22.

Obiad 6-ty. Paysanka rybna 140. Pieczeń wołowa od 772. Bliny z kremem 1644.

Obiad 7-my. Zupa puré z soczewicy 115. Lin od 1167. Makaron z serem zapiekany 1729.

Obiad 8-my. Zupa biała 33, paszteciki z kapustą 329. Zrazy siekane od 820. Kisiel jabłeczny 2008.

Obiad 9-ty. Zupa rybna 117—119, pieróżki 347, 348. Bitki cielęce z łazankami 876. Pieróg biszkoptowy z winem i beszamelem 1852.

Obiad 10-ty. Kapuśniak z młodej kapusty 43. Karp w winie czerwonym 1152. Naleśniki z wątróbką 1645.

Obiad 11-ty. Buljon Nr. 1 z grzankami z mięsnym farszem i parmezanem 219. Pudding mieszany 2033.

Obiad 12-ty. Makaron domowy na mleku 174. Pieczeń wołowa z grzybowym sosem 781 z kartoflami i sałatą. Pudding z kaszy krakowskiej ze śmietaną i z rumem 1545.

Obiad 13-ty. Rosół z gęsi z kaszą perłową 77. Ta sama gęś w potrawie 1067. Krem brûlé 2044.

Obiad 14-ty. Buljon Nr. 1 z włoszczyzną, paszteciki w kruchym cieście z kapustą, albo marchwią. Rosbef z kartoflami i z sałatą 805—808. Pierog z całych jabłek, albo we franc. ciście od 1627.

Obiad 15-ty. Zupa mleczna na sposób czekoladowy 184. Rzepa ze słodkim farszem 671, albo bulwy 595. Cielęcina pieczona od 849, z marynowanymi wiśniami. Mazurek królewski, albo migdałowy 2143, 2140.

Obiad 16-ty. Zupa z selerów 72. Sztuka mięsa z garniturem 761. Pierozki z suszonymi śliwkami od 1699.

Obiad 17-ty. Zupa z baraniego mostku 26. Mostek barani z kminkowym sosem 951, z gotowanymi kartoflami, albo z pomidorami 945. Plum—pudding 1488.

Obiad 18-ty. Zupa puré z marchwi 106. Cynaderki w sosie 843, 844. Pudding makowy 1540.

L i s t o p a d.

Obiad 1-szy. Pierozki ze świeżymi śliwkami 348. Buljon Nr. 1 z włoszczyzną, kartoflami i kapustą 273. Gęś pieczona od 1063. Muss cytrynowy 1990.

Obiad 2-gi. Zupa z marynowanego szczawiu 46, ze smażoną kaszą od Nr. 378. Główka cielęca z sosem z suszonych śliwek 893. Pierog z naleśników z jabłkami 1643.

Obiad 3-ci. Zupa cytrynowa 71. Pieczeń wołowa duszona z ostrym sosem i sałatą 780. Jabłka smażone w cieście 1615.

Obiad 4-ty. Kołduny z farszem z cielęciny i ze śledzia 1693. Buljon Nr. 4. Krokiety z włoskiego makaronu 375. Pudding ze sztuki mięsa 770.

Obiad 5-ty. Buljon Nr. 1 z ryżowymi krokietkami 376. Bitki z cielęciny z łazankami 876. Jabłka pieczone 1615.

Obiad 6-ty. Zupa postna z brukwi, z kartofli i kaszy jęczm. 151. Pieczona cielęcina 850. Biskoptowy pudding z cytryny 1503.

Obiad 7-my. Zupa puré z bulw 108 z grzankami, albo pierożkami. Pozostała z poprzedniego dnia cielęcina z beszamelem 853. Kasza manna od 1740 do 1748.

Obiad 8-my. Buljon Nr. 2, paszteciki w kruchym cieście z kapustą 335. Kotlety siekane 870 z puré z kartofli 627, w słodko kwaśnym sosie 415.

Obiad 9-ty. Zupa z sandacza ze śmietaną 127. Ta sama ryba z kartoflami, grzankami i holenderskim sosem 1259. Kaczka pieczona od 1073. Chróst 1809.

Obiad 10-ty. Polski barszcz 50 z kaszą gryczaną. Ryba smażona ze smażonemi kartoflami i sałatą 1131. Grzanki z białego chleba 1668.

Obiad 11-ty. Buljon Nr. 1 z ryżem. Kotlety z gotowanej wołowiny z zielonym groszkiem 467. Kompot z gruszek 2024.

Obiad 12-ty. Piwna zupa 199. Pieczeń wołowa 804 z kartoflami i z sałatą. Pudding z pszennej kaszy 1508.

Obiad 13-ty. Rosół z kury 19. Ta sama kura w potrawce. Kapusta faszzerowana po litewsku 542. Krem mleczny (mleczko) 2038—2044.

Obiad 14-ty. Buljon czerwony Nr. 4, paszteciki — bułeczki z beszamelem i marchwią 365. Gołąbki 547. Zając pieczony 990.

Obiad 15-ty. Barszcz postny z uszkami 160. Zrazy po włosku 621. Ciastka z serem 1856, albo migdałowe 1849.

Obiad 16-ty. Buljon Nr. 1 z kluskami. Wędzonka gotowana 979, z kartoflami i groszkiem, albo wieprzowina pieczona z sosem z suszonych śliwek 967. Pudding z bułki z sabajonem 1486.

Obiad 17-ty. Zupa franc. z włoszczyzny młodej 159. Mostek barani z rzepą 669. Smażone nóżki w słodko - kwaśnym sosie 895.

Obiad 18-ty. Zupa z brukwi z kartoflami i jęczmienną kaszą 151. Sztokfisz z kartoflami, masłem i jajami 1277. Pudding z makaronem 1564.

G r u d z i e ń.

Obiad 1-szy. Pieróg z grzybami i wyzina 1395. Buljon Nr. 1 z włoszczyzną i kapustą. Pieczony głąszec z sałatą 1091. Bomba śmietankowa 1956 — 1960.

Obiad 2-gi. Zupa z solonych ogórków z cynadrami 37. Cielęca główka w galarecie 1442. Pilaw z ryżem i pomidorami 945. Pudding z kukurydzowej mąki 1523.

Obiad 3-ci. Buljon czerwony Nr. 4. Paszteciki z mięsnym farszem i jajami 333. Pieczona pularda, nadziewana orzechami 1043. Zefir jabłeczny ze śmietanką 1950.

Obiad 4-ty. Kapuśniak ze słodkiej kapusty 47. Frikasé z mostku z ryżem 881. Dzicz pieczona z marynowaną sałatą od 1094. Galaretka z cytryny i rumu 1966.

Obiad 5-ty. Zupa puré z ryżu 96. Wieprzowina gotowana z czosnkiem, albo cebulą 965. Pudding z sago z konfiturami i jabłkami 1551.

Obiad 6-ty. Zupa rybna z solonemi ogórkami 138. Gotowana indyczka w potrawie 1062. Piankowe ciastka z konfiturami 1582.

Obiad 7-my. Rosół pozostały z gotowanej indyczki z poprzedniego dnia 23. Majonez z sandacza 1469. Pieczone jarzabki z kartoflami i z borówkami 1109.

Obiad 8-my. Buljon Nr. 1 z kluskami od 276. Marchew ogarniowana mózgami 736. Rulada wołowa z garniturem 789. Galaretka z konfitury smorodiny 1974.

Obiad 9-ty. Rosół z kury 79. Kotlety z tej kury 1028, albo kura gotowana w potrawce z ryżem 1023. Pyzy z konfiturami 1833.

Obiad 10-ty. Paysanka mięsna 59. Klops Nr. 824 z kartoflami. Smażona kasza manna 1745 z konfiturami.

Obiad 11-ty. Zupa biała 33, z pasztecikami. Łosoś na zimno 1471. Pieczony głąszec z sałatą 1091. Mleczny krem z karmelowym syropem 2044.

Obiad 12-ty. Paysanka rybna 140. Pieczeń wołowa 791 z sałatą kartoflaną 1364. Ciasto słodkie z tartej bułki 1850.

Obiad 13-ty. Zupa z selerów 54. Sztokfisz z beszamelem ze śmietany, zapiekany 1278. Grzanki z białego chleba z marmeladą 1673.

Obiad 14-ty. Zupa cytrynowa 70. Mostek cielęcy w potrawce 883. Piankowe ciastka z suszonych śliwek 1584.

Obiad 15-ty. Zupa grzybowa z perłową kaszą 158. Pieczona kaczka domowa z farszem z cielęciny 1078. Angielski muss 2002.

Obiad 17-ty. Zupa puré z grochu 165. Sandacz albo сига z rakowym sosem 1237. Pudding z sago z winem czerwonym 1609, 1610.

Obiad 18-ty. Zupa franc. ze świeżej włoszczyzny 159. Rulada z trzech gatunków mięsa 832, z sałatą. Pudding z cielęcych mózgów 900, albo 899.

Obiad 19-ty. Owsianka z jabłkami 171. Pekłówka z cielęciny 917. Ryż z szafranem po włosku 1775.

Obiad 20-ty. Zupa puré z bulw 108. Pularda faszerowana kasztanami 1042. Kisiel żórawinowy z bitą śmietanką 2018.

Obiad 21-ty. Owsianka z rumem i migdałami 172. Pilaw z kury 1023. Smażona bułka z konfiturami 1668.

Obiad 22-gi. Zupa puré z kasztanów 109. Smażony kapłon z sosem z jałowca 1035.

Obiad 23-ci. Buljon Nr. 1 z frikadelkami 224. Kotlety wieprzowe z kartoflami i z groszkiem 974. Manna kasza 1642, 1643.

Obiad 24-ty. Postny barszcz z uszkami 2308. Leszcz smażony z kaszą 2503. Łamańce z maku 1716.

Obiad 25-ty. Buljon Nr. 31 z pasztecikami 222. Sztuka mięsa wołowa 760 z ogórkowym sosem 410. Pieczone jarzabki z borówkami 1109. Wafle z konfiturami 1793.

Obiad 26-ty. Kapuśniak ze słodkiej kapusty 47 z zapiekańcem z blinów 363. Pieczona cielęcina 849 z kartoflami i z sałatą. Biskoptowe ciasto 1852.

Obiad 27-my. Kartoflanka na kościach, pozostałych z cielęciny 116 z grzankami. Cielęcina w beszamelu 853. Krem brûlé 1943.

Obiad 28-my. Buljon z włoszczyzną i kalafiorami Nr. 27 z pasztecikami. Pieczona gęś 1063 z kompotem z jabłek Nr. 2023. Ryż z bitą śmietanką i konfiturami Nr. 1954.

W dni świąteczne wybierać obiady z II stopniowych.

ZIMNE PRZEKĄSKI.

Do zimnych przekąsek podawanych przed obiadem używa się wódki:

Starka

z migdałowym zapachem	
kminkowa	
zapiékanka	od 3459
jarzębinowa	do 3466
Krymska oczyszczona i in.	

Słodkie wódki.

z moreli	
mięszana	
owocowa	
malinowa	od 3467
z kardemonem	do 4576
z gwoździkami	
miętowa	
anyżowa	
Słotka cytrynowa	
pom arań czowa	od 3467
z ang. pieprzem	do 3476
wiśniowa	
z czarnych smorodin i in.	

Gorzkie wódki kupne.

Pomarańczowa
 Jarzębinówka
 Doppelt — Kümmel
 Dżin holenderski
 Doppelt — Korn
 Starka
 Czysta i in.

Zimne zakąski.

Bałyk jesiotrowy

Szynka gotowana, mało marynowana 979.

pieczona 981.

wędzona 4113.

Westwalska 4130.

Homar w puszcze

Grzyby marynowane od 3924 — 3938 (Cz. II)

Kanapki ze śledziem 1224.

Gruszki w miodzie 3747 (Cz. II).

Głowizna 4138 — 4139 (cz. II).

Gęś wędzona nadziewana.

Kawior

Kiełbasa wieprzowa z podrobów, wędzone 4141 (cz. II).

„ litewska wędzona Nr. 4144 (cz. II).

„ włoska 4145 (cz. II).

„ moskiewska,

„ hiszpańska ze zwierzyny

„ polska

„z ozorków.

Koruszka marynowana i wędzona 4073.

Kilki 1213.

Minogi marynowane 4088.

Marynowany węgorz 4078 — 4079.

Sandacz marynowany 4081.

Ryba marynowana po angielsku 4085.

Pasztet na zimno ze zwierzyny 1430.

Pasztet à la strasburski 1434.

Pasztet na zimno z gęsich wątróbek 1433.

Zając wędzony 4104.)

Wędzone śledzie 4105.

Rydze od 3921 — 3923 (cz. II).

Rydze od 3923 — 3931 (cz. II).

Rzodkiewka.

Rulada z gęsich poletków 4103.

Rulada z prosiaka 1445.

Rulada ze szczupaka 1324.

Rulada z nadziewanej indyczki 1449.

Śledzie z garniturem 1219.

Ser jabłeczny do wódki 3705 (cz. II).

Ser śliwkowy 3741 (cz. II).

- Śliwki nadziewane suszone 3744 (cz. II).
- Ser domowy ze śmietaną biały 3648 (cz. II).
- Ser bez śmietany 3649 (cz. II).
- Ser na sposób holenderski 3650.
- Ser szwajcarski domowy 3651 (cz. II).
- Ser tłusty 3652 (cz. II).
- Ser z szampionów 3656.
- Ser zwyczajny z twarogu z pomarańczową skórą 3655.
- Ser ze zwierzyny 3663.
- Ser zielony 3661.
- Parówki wędzone 4143.
- Sardynki
- Pek'ówka gotowana 4109.
- Siomga.
- Sigi wędzone 4097.
- Śledzie marynowane 4064.
- Śledzie holenderskie albo królewskie 2819.
- Tarntiki z cielęcym mózgiem 920.
- „ z cynaderkami 921.
- „ z cielęciny z parmezanem 922.
- Trufle
- Ostrygi
- Ozór wędzony 4110, 4133.
- Ozór faszerowany.
- Masło śmietankowe 3616.
- „ z jarząbków 1117.
- „ albo ser z zająca 993.
- „ anszosy 3631.
- „ ze śledzia 3632.

POTRAWY PODAWANE NA ŚNIADANIA

- Buljon mocny w filiżankach z pasztecikami Nr. 6
- Piwna zupa ze śmietaną 199.
- Zielony groszek w strączkach, masło oddzielnie 514.
- Zielona fasolka z masłem 506.
- Maceduan z jarzyn 691.
- Jardinière 692.
- 693.
- 694.
- Kalarepa faszerowana mięsem 670.

- Kalarepa faszerowana słodka 671.
 „ „ manna kasza 675.
 Kapusta faszerowana po litewsku 542.
 Paysanka mięsna 550, 551.
 Kwaszona kapusta ze śmietaną i grzybami 552.
 Duszona kapusta po litewsku 553.
 Faszerowana kapusta 538.
 Kartofle zapiekane ze śledziem albo sardelami 619.
 Kartofle zapiekane ze śmietaną 620.
 Kartofle faszerowane od 631 — 637.
 Zapiekanka kartoflana 625.
 Kartofle purè z parówkami 627.
 Kartofle gotowane z masłem i pietruszką 610.
 Forszmak z kartofli 638.
 Pudding kartoflany z wędzonką 622.
 Kartofle z beszamelem 624.
 Grzyby smażone, duszone 715 — 719
 Rydze smażone 727 — 730.
 Befszyk 809 — 813.
 Wołowina w rodzaju zrazów 817.
 Zrazy „à la Nelson“ 819.
 Zrazy siekane 821.
 „ litewskie 822.
 Bigos z pozostałego pieczystego albo gotowanej wołowiny 838.
 Pieczeń wołowa „boeuf à la mode“ 772.
 Sarna albo jeleni i in. 986 — 989.
 Mózgi smażone 834.
 Mózgi gotowane 835.
 Mózgi ze smardzami 836.
 Cielęcina pieczona na zimno 849.
 Sznyce cielęce 869.
 Fricasè z mostku cielęcego 881.
 Cielęcina od łopatki gotowana z sosem ze śmietany 883.
 Smażone bitki cielęce z łazankami 876.
 Smażona albo gotowana główka cielęca i nóżki 889 — 897.
 Kotlety baranie z purè z cebuli 936.
 Mostek barani z kalarepą 947.
 Pilaw turecki 943 — 946.
 Gotowane prosię w sosie 955.
 Gotowane prosię z chrzanem i ze śmietaną 956.
 Wieprzowe kotlety 974.

Gotowana mało solona wieprzowina 979.
 Gotowana wędzona szynka na gorąco 980.
 Pieczona wędzona pieczeń z sosem chrzanem i musztardą
 Kotlety z zająca 991.
 Indyczka, kura albo prosię w potrawce 1009.
 Kotlety z indyczki albo kury 1028.

Kurczęta albo kura w potrawce z kalafiorami i rakami 1007.
 Kurczęta albo kura w cytrynowym sosie 1006.
 Kurczęta albo cielęcina w sosie agrestowym 1005.
 Gęś w sosie grzybowym 1067.
 Gęś i flaczki z sosem ze śliwek suszonych 1069.
 Ragoût z resztek pieczonej gęsi 1070.
 Kaczka w szarym sosie 1080.
 Głuszcak albo cietrzew w galarecie 1092.
 Szczupak gotowany 1302.
 „ w żółtym sosie 1306.
 „ faszerowany w sosie śmietankowym 1304.

Szczupak po żydowsku 1315.
 Węgorz pieczony 1294 — 1326 — Sosiski ze szczupaka.
 Węgorz faszerowany 12292.
 „ smażony w sosie 1290.
 Karasie smażone w śmietanie 1147.
 Sielawy, sznytki, koruszki smażone 1155, 1245, 1216.
 Sznytki smażone w klarze 1246.
 Kotlety z ryby 1271.
 „ ze śledzia 1223.

Winegret z 1476 — 1480.
 Forszmak 1225 — 1229.
 Nawaga, sigi smażone 12239, 1186.
 Okunie gotowane z jajami i masłem 1192.
 Raki gotowane 1329.
 Pierogi rozmaite od 1380 — 1400.

Zimne pasztety

Marynowane ryby

Galarety

Majonezy

Ruskie bliny od 1654 — 1667.

Jaja na miękko 1676.

Jajecznica z mlekiem i ze szczypiorkiem 1680.

Jajecznica smażona z razowym chlebem i wędliną 1681.

rozd. IX

Omlet z wędliną albo truflami 1689.
 Rulańca z sosem ze śmietany albo ze śmietanki 1690.
 Jaja do śniadania 1684.
 Ser ze śmietany 3648, 3649 (cz. II).
 „ słodki poziomkowy, wiśniowy albo malinowy 1653 (cz. II).
 Kołduny litewskie 1692.
 Drożdżowe pierożki z serem 1889.
 Pierożki małosyjskie z twarogiem 1890.
 Pierożki z serem 1699 — 1706.
 Pelmenie 1694 — 1698.
 Ciasteczka ze śmietany z serem, jagodami albo cebulą 1861 — 1863.
 Ciasteczka z konfiturami albo jabłkami 1857 — 1860.
 Pyzy 1893.
 Makaron włoski od 1717 — 1729.
 Makaron z szynką albo parmezanem 1720.
 Vermiszel 1780.
 Vermiszel z szampionami 1712.
 Kaszka na sypko na grzybowym buljonie 1752.
 Kaszka gryczana na sypko z parmezanem 1766.
 Kaszka krakowska na sypko z jarząbkami 1755 — 1753.
 Kasza z zielonego żyta albo z pszenicy 1789.
 Serniki od 1730 — 1733
 Kluski od 1734 — 1739.
 Parówki 4142 (cz. II).
 Wiedeńskie kielbaski 4146 (cz. II).
 Kielbasy do prędkiego użytku 4147 (cz. II).
 Kielbasa z krwią 4149 (cz. II).
 Kielbasa z drobnej kaszki gryczanej z krwią 4150 (cz. II).
 Białe kielbasy z kaszki krakowskiej 4154 (cz. II).
 Białe kielbasy z ryżu 4156 (cz. II).
 Kielbasy po francusku 4157 (cz. II).
 Kielbaski z jarząbków i zająca od 4162.
 Kielbaski z mózgów 4160.
 Kielbaski z ryby 3163.

PRZED ŚNIADANIEM PODAJE SIĘ WÓDKI (patrz zimne zakąski).

PODCZAS I NA KONCU — PODAJE SIĘ WINA I NAPOJE:

Medoc Saint Juljen
 Laffitte

Reńskie wina:
 Moselwein i in.

Burgundskie

Poncz zimny 3487.

„ damski 3488.

Kawa, herbata z biszkoptami i różnem ciastem.

POTRAWY I NAPOJE CHŁODZĄCE.

podaje się w lecie na wycieczkach albo w domu na kolację.

Chłodnk wiśniowy 207.

Chłodnik malinowy, poziomkowy, agrestowy 208.

Chłodnik malinowy, poziomkowy z winem 209 — 210.

Chłodnik śmietankowy z wanilią czekoladową, kakowy 211 — 215.

Twarog ze śmietaną.

Lody od 1894 — 1921 rozmaite.

Woda selcerska z sokiem 2515.

Lemoniada gazowa domowa 3516.

ŚNIADANIA DLA DZIECI.

Kaszka krakowska na buljonie, wodzie, mleku 1749.

Kaszka manna na buljonie, mleku, albo na mleku, zapiekana 1740.

Kasza ryżowa na buljonie, mleku albo zapiekana 1770.

Kasza jęczmienna 1779 na wodzie albo na mleku.

Kasza perłowa na buljonie albo na mleku 1782.

Kasza owsiana 1783.

Wermiszel z masłem 1707.

Makaron domowy na mleku 174.

Mleczne zupy od 173 — 183.

Zupa z jabłek 189.

Zupa z suszonych wisien 198.

Zupa sago z winem 187.

Zupa z poziomek albo malin 194.

Zupa migdałowa 185.

Zupa purée mięsna, kartoflana 116.

Buljon Nr. 1, 2, 6.

Makaron włoski z masłem 1718.

Makaron domowy od 1708 — 1711 (bez wanilji).

Jaja na miękko 1676.

- Bliny 1636.
 Kisiel żórawinowy, gorący 2011.
 Kisiel jabłkowy 2008.
 Kisiel mleczny z krupczatką 2012.
 Kisiel żórawinowy i owocowy 2012, 2016.
 Kisiel z malinowych konfitur.
 Szarlotka z jabłek z grzankami 1569.
 Jabłka pieczone 1621.
 Sandwicz z cielęciną zimną, wołowiną, zwierzyną i t.p.
 Kurczęta, albo kura z ryżem w potrawce 1029.
 Zupa z tej samej kury z mianą kaszą.
 Indyczka, kura albo prosię w potrawce 955.
 Gotowana główka cielęca i nóżki 890.
 Smażone bitki cielęce z sosem 875.
 Frikacé z mostku cielęcego i łopatki 881.
 Kotlety cielęce 870 — 877.
 Kotlety wołowe 827.
 Kotlety z indyczki albo kury 1028, 1061.
 Pilaw z pozostałego pieczystego, gotowanej wołowiny albo cielęciny 909.
 Ragoût z pozostałej gotowanej albo pieczonej cielęciny 850.
 Mózgi smażone i gotowane od 834 — 835.
 Kartofle z beszamelem 624.
 Kartofle gotowane z masłem 605.
 Kartofle pieczone z masłem 602.
 Kartofle faszerowane.
 Szpinak albo szpinak ze szczawiem z grzankami i z sadzonemi jajami 585, 586.
 Marchewka 651 albo do połowy z groszkiem zielonym na mlecznym beszamelu.
 Zielona fasola z grzankami 506.
 Brukiew albo kalarepa 668, 589.
 Kalarepa ze słodkim farszem 671.
 Brukiew 588.
 Gruszki na jarzynę 595.
 Maceduan z jarzyn 691.
 Jardinière 692 — 694.
 Mleko gotowane z chlebem.
 Befsztyk 809 — 813.
 Kompot z jabłek i suszonych śliwek 2026.
 Odgrzane pozostałe z obiadu wczorajszego.

WIECZORNA HERBATA.

Mała skromna herbatka bez zaproszeń, jeśli goście się zasiedzą po południu i zostaną na wieczór na życzenie gospodyni. Herbata podana zamiast gorącej kolacji. Podaje się ją w ten sposób.

Nakrywa się stół białym obrusem. Przy stole na rogu na małym stoliku stawia się samowar, albo na spirytusowej maszynie niklowany, albo srebrny imbryk z wodą i imbryczek do herbaty. Po środku stołu stawia się klosz z owocami: jabłka, gruszki, pomarańcze, mandarynki i winogrona. Po bokach klosza z owocami, w poprzek stołu, stawia się stos deserowych talerzyków i nożyki owocowe z dwóch stron klosza — wzdłuż stołu stawia się szklane tacki nakryte serweteczkami, na których układa się ciasta krajane, baby, bułeczki maślane, herbatniki i t. d., kupne albo domowej roboty od 3001 do 3203. Obok kryształowe talerzyki z pokrajaną w plasterki cytryną, karafeczki z rumem, czerwonym winem, sokiem wiśniowym, dzbanuszki ze śmietanką i cukier. Następnie po obu stronach stawiamy nieduże, ale lepiej na wysokiej nóżce, klosiki z konfiturami — do nich podaje się znów małe talerzyki kryształowe i łyżeczki. Prócz klosza z konfiturami stawia się symetrycznie drugi taki sam z nakrajaną w plasterki pomarańczą. Pomarańcze nakrawa się ostrym nożem na cztery części ażeby tylko skórka była nacięta — skórkę zdejmuje się; pomarańcze ostrym nożem kraje się w plasterki i przesypuje się miałkim cukrem, a skórkę się chowa i robi się z niej cykatę 2416.

Wzdłuż stołu stawia się maselnickę kryształową z masłem śmietankowym i innem przygotowanym jak poniżej.

Obok masła koszyczki nakryte serwetkami, na których układamy cienko krajane kawałki chleba — w ten sposób, że od brzegu do środka koszyczka rząd chleba razowego, druga warstwa bułki franc. tak żeby tylko brzeżek było widać razowego — następna warstwa — chleba pytlowego, dalej warstwa coraz mniejsza — bułki.

Wokoło koszyczka z chlebem, w podkowę, ustawia się talerzyki z cienko nakrajaną cielęciną, wędliną, pieczenią wołową, jarząbkami, indyczką albo kurą, ozorem, zającem, szwajcarskim serem, białym domowym, tartym zielonym.

Masło podane do herbaty przygotowuje się:

1. Śmietankowe masło 3616.
2. Parmezanowe masło 3630.
3. Cytrynowe masło — zrobić z jednej butelki gęstej śmietanki, prze-myc je dobrze i włożyć w nie skórki z całej cytryny.

4. Śmietankowe masło z migdałami, tureckimi orzechami albo pistacją 3639.

5. Masło utarte z gotowaną albo pieczoną wołowiną 3638.

6. Masło z tartym zielonym serem 3637.

7. Masło z tartym pekeflejszem 3635.

8. Masło z jarząbków 3633.

9. Masło z tartą wołową smażoną wątróbką 3634.

Ser ze zwierzyny 3663.

Sery z twarogu i śmietany od 3648—3663.

Jabłecznik cytrynowy do herbaty, kiedy się do niej cukier przegryza 3342.

Jabłecznik pomarańczowy 3343.

Sorbet cytrynowy 3344.

„ migdałowy 3346.

„ malinowy 3345.

Soki do herbaty 3321 — 3341.

Likier do ponczu 3486.

Poncz damski 3488.

Gli-wein od 3493 — 3494.

CHŁODNE NAPOJE PODCZAS TAŃCÓW.

Oranżada 2783.

Lemoniada 3508.

Orszada 3509.

Napoje z żórawin, malin, czarnej smorodiny 3510.

Pistacjowy 3511.

Berberysowy 2177.

Pomarańczowy 3512.

Sok malinowy 3513.

Lody od 1894 do 1921.

DESER STANOWIĄ NASTĘPUJĄCE:

Pomarańcze

Mandarynki

Gruszki „duchessy”

„ amourette

„ bery

Jabłka antonówki

Krymskie

Rozmarynki różowe i białe
 Szafranki
 Kalwile
 Marmeladki
 Brzoskwinie i pomarańcze
 Suche konfitury
 Plasterki ananasu w cukrze
 Figi
 Bergamoty
 Skórka pomarańczowa w cukrze
 Cukry
 Orzechy
 Pistacje
 Winogrona

DESER DOMOWEJ ROBOTY.

Rozmaite konfitury 3245 — 3298.
 Galaretki rozmaite 3299 — 3320.
 Pastyła domowa jabłeczna 3724 — 3726.
 „ z agrestu 3800.
 „ malinowa 3813.
 „ borówkowa 3833—5.
 „ żórawinowa 3838.
 Pierniki z różnych jagód 3372.
 Puré z borówek ze śmietaną 3830.
 Konserwy ze świeżych jagód 3373.
 Śliwki z likierem 3733.
 Gruszki w miodzie 3747.
 Świeży ananas w cukrze 3810.
 Orzechy w miodzie 3822.
 Cukierki z orzechów 3823.
 Migdały w cukrze 3825—6
 Cukierki żórawinowe 3839.
 Cukierki z róż 3844.
 Konserwy ze świeżych poziomek 3847.
 Konserwy z porzeczek czerwonych 3866.

Jarzębina w cukrze 3872.

Morele w likierze 3879.

Brzoskwinie w likierze 3882.

Kijowskie suche konfitury 3885.

Domowe cukierki: poziomkowe, miętowe, grzybki 3891

Ciągutki śmietankowe 3893.

Rahat — Łukum 3892.

JADŁO DLA CZELADZI DWORSKIEJ

(Proporcja na 4 osoby).

Śniadanie. Smażone kartofle (przypiekane).

Wydać 4 kl. kartofli, około 10 deka masła, sadła, albo frytury 3644 (cz. II) i cebulę.

Obiad. Kapuśniak z kwaszonej kapusty. Dwie szklanki kwaszonej kapusty, pół szklanki mąki pośredniej, 1 cebulę, $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny. Albo jeśli tego dnia do stołu dla państwa jest peklówka, to zanim się ugotuje zupełnie, zlać buljon z niej i nalać świeżą wodą gorącą. Na odlanym buljonie ugotować zupę dla czeladzi, włożyć do zupy gotowaną wołowinę, pozostałą z rosółu, ugotowanego dla państwa.

Kasza gryczana na sypko. Wydać $1\frac{1}{2}$ kl. kaszy, 10 deka tłuszczu, albo dwa litry mleka. Jeśli taką kaszę daje się do zupy, wtedy nie daje się mleka ani tłuszczu. Albo połowę kaszy dać z zupą — resztę zostawić na kolację i okrasić tłuszczem, albo zalać 4 szklankami mleka. Na kolację wogóle daje się to, co zostanie z obiadu.

Śniadanie. Owsiana kasza — $1\frac{1}{2}$ szklanki kaszy — 10 deka tłuszczu, albo 4 szklanki mleka.

Barszcz — $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny, wieprzowiny, peklówki, albo $\frac{1}{2}$ kl. tłuszczu, $1\frac{1}{2}$ kl. buraków, 1 cebulę i łyżkę mąki.

Kluski z pszennej mąki. 1 kl. mąki, 2 jaja, 10 dk. tłuszczu.

Śniadanie. Kwaśne mleko — 3 but. mleka, kartofle 3 kl.

Obiad. Krupnik bez mięsa — $1\frac{1}{2}$ szklanki jęczmiennej albo owsianej kaszy, $1\frac{1}{2}$ kl. kartofli, 10 dk. tłuszczu, albo 2 szklanki mleka.

Pieczyste — wołowa pieczeń — 1 kl. wołowiny i 2 cebule.

Kasza kartoflana — 4 kl. gotowanych kartofli rozetrzeć i zamiast tłuszczu polać sosem z pieczeni.

Śniadanie. Kartofle pieczone — 3 kl. kartofli i 10 dk. masła.

- Obiad.** Zupa jarzynowa — 1 marchew, kalarepa, albo brukiew, 1 kl. kartofli, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, 10 dk. tłuszczu, albo 3 szklanki mleka, albo $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny.
Kasza jęczmienna — $4\frac{3}{4}$ szklanki kaszy, 10 dk. tłuszczu.
- Śniadanie.** Kartofle gotowane — 4 kl. kartofli, 10 dk. tłuszczu i 2 cebule, suszony koper.
- Obiad.** Zupa szczawiowa — $\frac{1}{4}$ kl. świeżego szczawiu, $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny, wieprzowiny, albo peklówki, albo $\frac{1}{2}$ kl. łożu, cebula, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, 1—2 szklanki maślanki, suszony koper.
Kisiel owsiany — $\frac{3}{4}$ kl. owsianej mąki, 10 dk. tłuszczu, albo butelkę mleka.
- Śniadanie.** Mleko — 3 butelki — chleb.
- Obiad.** Kartoflanka — 2 kl. kartofli, 1 cebulę, sól, 1 łyżkę mąki, $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny, albo wieprzowiny, albo rosółowe mięso pozostałe z pańskiego stołu, w tym wypadku dodać 10 dk. tłuszczu i suszony koper.
Kasza gryczana na sypko. $1\frac{1}{2}$ kl. grubej gryczanej kaszy 10 dk. tłuszczu, albo 5 dk. masła i but. mleka, albo ugotować kaszę na maślanec — $4\frac{1}{2}$ szk. kaszy, 5 szklanek maślanki i 5 dk. masła.
- Śniadanie.** Kwaśne mleko z kartoflami. $1\frac{1}{2}$ litra mleka kwaśnego i 4 kl. gotowanych kartofli.
- Obiad.** Kapuśniak ze słodkiej kapusty. $\frac{3}{4}$ kl. mięsa, albo $\frac{1}{2}$ kl. słoniny, 1 główkę kapusty, 1 marchew, cebula, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, (1—2 szklanki maślanki) suszony koper.
Drobna kasza gryczana — 3 szklanki kaszy, 5 dk. tłuszczu.
- Śniadanie.** Pszenna kaszka — 3 szklanki kaszki, 5 dk. masła, albo 4 szklanki mleka..
- Obiad.** Zupa z lebiody — $\frac{1}{4}$ kl. lebiody, $\frac{3}{4}$ kl. mięsa (wołowe, barani-na, peklówka) $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, 1 cebula, suszony koper.
Galareta. Wołowe nogi, uszy i t. p. albo galareta z wołowych flaków — $\frac{1}{4}$ flaków z całego wołu oczyścić, ugotować — 3—4 listki bobkowe, 10—15 ziarenek angielskiego ziela — ugotować w buljonie z 6—8 szklanek wody — ostudzić.

Śniadanie. Jajecznica — 8 jaj, 5 — 10 dk. masła, 2½ szklanki mleka, 10—12 kartofli.

Obiad. Zupa z młodej boćwinki. Boćwiny ½ kl., ¾ kl. wołowiny, albo wieprzowiny, ½ szklanki mąki, 1 cebulę (1 szkl. maślanki).

OBIADY ŚWIĄTECZNE.

Śniadanie. Pierog z kwaszoną kapustą. 9 szklanek mąki najnowszej, 3 szklanki wody, razem z drożdżami, 4 szklanki kapusty, 2 cebule, 10 dk. masła (można dodać ¼ kl. sztynek, albo inne ryby).

Obiad. Rosolnik. 2 kl. kartofli, 1 marchew, 1 cebula, sól, ½ szklanki mąki albo jęczmiennej kaszy, 6—8 niedużych solonych ogórków, 1 kl. wołowiny, baraniny, wieprzowiny albo peklówkę.
Wątroba smażona. 1 kl. wątroby, 1 cebula, 10 dk. frytury, albo masła 3644 i 2 kl. kartofli.

Śniadanie. Pierog z kaszą. 1¼ kl. mąki, drożdży, 1½ szklanki grubej gryczanej kaszy, 1 cebula, 10 dk. tłuszczu.

Obiad. Barszcz. 3 — 4 duże buraki, 1 cebula, kwas buraczany, 1 łyżka mąki, 10 dk. masła, albo 1—2 maślanki, albo 1 kl. wołowiny, wieprzowiny, albo ½ kl. tuku (szpiku).
Gęś pieczona, albo pszenna kasza. 1 kl. gęsiny, 1 kl. kartofli, albo 4¼ szklanki pszennej kaszy i 10 dk. masła, albo 2 but. mleka.

Śniadanie. Pierog ze słodką kapustą — 1½ kl. mąki, drożdży, 1 duża głowa kapusty, 1—4 cebule, 10 dk. tłuszczu.

Obiad. Zupa szczawiowa. ½ kl. szczawiu, 1 cebula, ½ szklanki mąki, albo ¾ szklanki jęczmiennej kaszy i 10 dk. tłuszczu, albo 3 szklanki maślanki, albo 1 kl. wołowiny, wieprzowiny, albo ½ kl. słoniny.
Prosię pieczone. 1 kl. prosiaka, 10 dk. tłuszczu, 2 kl. kartofli, albo ½ kl. gryczanej kaszy.

Śniadanie. Makaron domowy. ½ kl. mąki, 3 jaja i 10 dk. masła.

- Obiad.** **Zupa jarzynowa.** 1 kl. wołowiny, $\frac{1}{2}$ kl. kartofli, 1 brukiew, 2 marchwie, 1 seler, 1 pietruszka, koper zielony i nać od selera. **Gotowana wołowina** z solonemi ogórkami (6 ogórków). **Ciasto z kaszką pszenną.** $\frac{1}{2}$ kl. mąki, 3 dk. drożdży, 10 deka masła, 2 łyżki cukru, łyżeczka soli, $\frac{1}{2}$ kl. pszennej kaszki i 10 dk. cukru.
- Śniadanie.** **Makaron włoski** z masłem: $\frac{1}{2}$ kl. makaronu, 10 deka masła.
- Obiad.** **Flaki wołowe na zupę.** 1 kl. flaków, włoszczyzna, łyżka mąki, pietruszka zielona, 8—12 kartofli. **Ryba pieczona z ogórkami.** 1 kl. ryby, 10 deka masła, 4 ogórki. **Kisiel żórawinowy.** $\frac{1}{4}$ kl. żórawin, 4 szklanki wody, $\frac{1}{2}$ szklanki kartoflanej mąki, $\frac{1}{4}$ deka cukru.
- Śniadanie.** **Łazanki ze smażoną cebulą z masłem.** $\frac{1}{2}$ kl. mąki, 2 żółtka, łyżeczka soli, 4 cebule, 10 deka masła.
- Obiad.** **Zupa kartoflana z perłową kaszą:** 1 kl. wołowiny, $\frac{1}{2}$ kl. kartofli, 2 cebule, 1 marchew, $\frac{1}{2}$ pietruszki, $\frac{3}{4}$ szklanki kaszy. **Gotowana wołowina** z sosem z kartofli, brukwi i marchwi: 2 marchwie, 1 brukiew, 1 kalarepa, $\frac{1}{4}$ kl. kartofli, 10 deka masła. **Ciasto z konfiturami:** $1\frac{1}{4}$ kl. mąki, 3 deka drożdży, $1\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, łyżka cukru, $\frac{1}{2}$ kl. borówek.
- Śniadanie.** **Pieróg z ryżem.** $1\frac{1}{4}$ kl. mąki, drożdże, 1 szklanka ryżu, 2 jajka, 10 deka masła.
- Obiad.** **Flaki wołowe.** Rozdzielić flaki z całego wołu na 4 razy, oczyścić, ugotować z nich zupę, dodać 10—12 kartofli i $\frac{1}{2}$ szklanki mąki pośledniejszej. **Pieczona wieprzowina.** 1 kl. wieprzowiny i 2 kl. kartofli.
- Śniadanie.** **Pszenna kasza.** 3 szklanki kaszy, 10 deka masła, albo 4 szklanki mleka.
- Obiad.** **Kapuśniak z kwaszonej kapusty.** 2 szklanki kapusty, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, 1 cebulę, 1 kl. wołowiny, albo innego mięsa, albo $\frac{1}{2}$ kl. słoniny.

Słodki pierog. $1\frac{1}{4}$ kl. mąki, drożdże, $\frac{1}{4}$ kl. masła, $\frac{1}{4}$ kl. powideł.
Albo pierogi pieczone z serem. $1\frac{1}{4}$ kl. mąki rozczynić na 3 szklankach maślanki z drożdżami — $\frac{3}{4}$ kl. miękkiego sera, albo twarogu, 2 jajka $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ szklanki cukru mialkiego.

Śniadanie. **Zupa z gryczanej mąki.** $\frac{1}{2}$ kl. mąki wlać w nią słonej wody, rozmieszać nożem, żeby było dość gęste, a potem przecierać to ciasto w rękach, podsypując mąki tak, żeby wszystko ciasto można było pokruszyć na drobne kawałki — zagotować wody z solą — włożyć 5 deka masła z suszonym koprem, albo 3 szklanki mleka, zagotować jeszcze raz i podawać.

Obiad. **Makaron domowy.** $\frac{1}{2}$ kl. mąki, 1 jajko, 1 kl. wołowiny, 1 cebulę.
Pieczona baranina. 1 kl. baraniny, 4 kl. kartofli i 2—3 cebule, albo **Kiszka kaszana** a mianowicie: $4\frac{1}{4}$ szklanki grubej gryczanej kaszy sparzyć, posolić, dodać podsmażonego albo surowego szczypioru garść, napchać tem wieprzowe albo wołowe kiszki, wstawić do pieca.

Racuszki z żytniej mąki z pszenną kaszką. Zamiesić gęste ciasto z żytniej mąki i wody z solą, zwałkować bardzo cienkie krążki, posmarować masłem, kłaść łyżkę kaszki pszennej gotowanej na mleku, albo na wodzie, posmarować jajkiem i upiec, żeby się zrumieniły — po wyjęciu z pieca posmarować masłem. $\frac{1}{2}$ kl. żytniej mąki, $1\frac{1}{4}$ szklanki kaszki, 5 deka masła, 2 żółtka rozbite z wodą.

Jeśli się piecze dla czeladzi bułki, to się bierze $\frac{1}{2}$ kl. mąki na osobę.

OBIADY W TYGODNIU POPIELCOWYM

Śniadanie. Ruskie bliny. $\frac{1}{2}$ kl. gryczanej mąki i 1 kl. pszennej, $\frac{1}{2}$ szklanki masła, podsmażować bliny.

Do blinów wydaje się: $\frac{1}{2}$ szklanki masła albo szklankę śmietany, albo 3 szklanki zsiadłego mleka z gotowanego słodkiego mleka nastawionego.

Do blinów najlepsza jest śmietana: 4 but. niezbieranego słodkiego mleka, włożyć do niego szklankę świeżej kwaśnej śmietany, wymieszać, postawić na zsiadłe, kiedy będzie gotowe, trzymać w chłodzie — podawać zamiast śmietany.

Obiad. Zupa z jarzyn. 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 seler, 1 por, 1 kalarepa albo brukiew, 6 kartofli, łyżka mąki, 5 deka masła, albo 3 szklanki mleka.

Śniadanie. Bliny gryczane — jak wyżej.

Obiad. Kartoflanka — 1 kl. kartofli, 1 marchew, 1 cebula, 10 deka masła, 1 łyżka mąki (można dodać, jak kto lubi, małych solonych ogórków).

Ryba smażona — 1 kl. ryby, $\frac{1}{3}$ szklanki masła.

Zapiekane z makaronu: 3 szklanki mąki najlepszej, 3 — 6 jaj, 10 deka masła wysmarować formę. W dni mięsne można domieszać do makaronu siekane wołowe gotowane mięso z pozostałego rosółu.

Śniadanie. Bliny gryczane jak wyżej.

Obiad. Zupa rybna — 1 kl. ryby, 1 marchew, 1 cebula, pieprz, listki bobkowe, 1 kl. kartofli.

Ryba na zimno. 1 kl. sandacza albo innej ryby, bobkowy listek, pieprz, chrzan z octem.

OBIADY POSTNE

Śniadania. Kwaszona kapusta surowa, 2 śledzie albo 4 — 8 solonych ogórków, 4 szklanki kapusty, $\frac{1}{4}$ szklanki oleju, cebula.

- Obiad.** **Makaron domowy z grzybami.** 3 szklanki mąki ładnej, 10 — 12 ziaren angielskiego ziela, 3 — 4 suszone grzybki, 12 kartofli, 1 cebula podsmażona w 2-ch łyżkach oleju.
Smażona ryba. 1 kl. ryby, $\frac{1}{3}$ szklanki oleju, 2 kl. kartofli.
- Obiad.** **Rybna zupa.** 1 marchew, 1 cebula, 10 — 15 ziaren angielskiego ziela, 1—2 listki $\frac{1}{2}$ kl. kartofli.
Kasza gryczana na sypko. 1 kl. krup, $\frac{1}{2}$ szklanki oleju, 1 — 2 cebule.
- Śniadanie.** **Winaigrette:** $\frac{1}{2}$ kl. kartofli, 2 — 3 buraki, cebula, 4 — 5 solonych ogórków, ocet, $\frac{1}{4}$ szklanki oleju.
- Obiad.** **Grochówka.** 2 szklanki grochu, 1 cebula, sól, $\frac{1}{2}$ szklanki oleju.
Pieróg postny z kwaszoną kapustą. 1 $\frac{1}{4}$ kl. mąki, drożdże, 4 szklanki kapusty, 2—4, cebule, $\frac{1}{3}$ szklanki oleju (można dodać $\frac{1}{4}$ kl. sztynek albo innej ryby).

INNE POSTNE POTRAWY

Rybny Winaigrette. 2 śledzie albo $\frac{3}{4}$ kl. sandacza gotować z cebulą, pieprzem i listkiem bobkowym—odcedzić i zostawić na zupę do obiadu — 12 kartofli ugotowanych, 3 solone ogórki drobno pokrajane, 1 pieczony burak, cebula albo szczypior zmieszać, podać z musztardowym sosem.

Sos musztardowy. Łyżeczka musztardy, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru, soli, łyżka słonecznikowego oleju, łyżka octu i troszkę gotującej się wody.

Barszcz buraczany na zimno. 4—6 buraków ugotować, drobno posiekać, 4 szklanki kwasu buraczanego.

Ryż zgótowany na grzybowym buljonie z drobno usiekanymi grzybami.

Zupa owocowa z suszonych owoców. $\frac{1}{2}$ kl. suszonych śliwek, gruszek, jabłek, ugotować, dodać 10 deka cukru, łyżeczkę kartoflanej mąki rozmieszanej z $\frac{1}{2}$ szklanką wody—zagotować.

ROZDZIAŁ TRZECI

a) Z U P Y

Uwagi odnoszące się do zasadniczego przygotowania buljonu.

a) Naczynie do zupy. Rosół tak jak i każda inna zupa nie powinna być gotowana w miedzianym rondlu, lecz w garnku emaljowanym, aluminiowym albo kamiennym.

b) Gatunek mięsa. Pierwszy warunek, żeby było świeże, bite poprzedniego dnia, (lepiej wziąć mniej mięsa ale najlepszego), dobrze wymyć w zimnej wodzie, dwukrotnie ją zmieniając. Mięso wyjmować z wody a nie odlewać, bo brud zostanie na dnie miski.

Jeśli ktoś woli bardzo dobry buljon, a mięsa rosołowego nie podaje — kładzie się mięso w zimną wodę i wtedy cały sok mięsny zostaje w buljonie, w przeciwnym razie, kiedy się podaje soczyste, smaczne rosołowe mięso, to kładzie się do gotującej wody. Białko, jakie zawiera mięso ścina się w gotującej wodzie, tak jak białko z jajka i tworzy cienką skorupkę na mięsie, nie przepuszczając soku mięsnego — robi to, że rosołowe mięso jest smaczne i soczyste.

Ilość mięsa. Na dobry rosół bierze się około jednego kilo mięsa z kośćmi. — Do specjalnego mocnego rosołu 2 kg. — na 6 głębokich pełnych talerzy.

- 1) **Mięso na czysty klarowny rosół** bierze się: biodrową, po większej części, szponder — ale mniej tłusty, rosbeef, brzezną krzyżówkę od ogona.
- 2) **Na zupy puré, barszcz i t. p.** bierze się wołowinę biodrową, podgardle, mostek, łopatki i in. dodaje się cielecą kostkę goleniową ale nie więcej jak $\frac{1}{5}$ w stosunku do całego mięsa.

3) Rosołowego mięsa na 6—8 osób daje się 2—2½ kg. i w takim razie na tej ilości mięsa można ugotować rosółu na dwa dni.

Jednego dnia na drugie podaje się rosółowe mięso — na drugi dzień podaje się pieczone albo rybę.

Na jedną osobę bierze się do rosółu wody 2½ szklanki — z tej ilości musi się wygotować nie mniej jak jedna szklanka. Ażeby się łatwiej zorjentować ile wody się wygotowało — robi się znaczek na garnku po wlaniu wody. Po 3-ch godzinach wolnego gotowania — powinien się wygotować do znaczka.

Rosół wstawia się początkowo na duży ogień i nakrywa się pokrywą, ażeby prędzej się zagotował — zagotowuje się mocno 2—3 razy — potem odstawia go się na płytę, gdzie się gotuje zupełnie wolno 3—4 godziny. Lepiej żeby się gotował z jednego brzegu tylko, dlatego można podstawić fajerkę pod garnek z jednej strony i nachylić drugą stronę do ognia. Dolewać wody do rosółu bezwzględnie nie można.

Im większa ilość mięsa w rosole, tem dłużej się gotuje — 1—1½ kg. wystarczy 2—3 godziny. Kiedy rosół się mocno zagotowuje — zbiera się szumowiny łyżką do oddzielnego naczynia.

Z szumowinami zbiera się tak nazwaną pozłotę — tłuszcz. Na tym tłuszczu rumieni się potem włoszczyznę do rosółu.

Dawniej zbierano szumowiny bardzo starannie i wylewano — obecnie doszli do przekonania, że tego robić nie należy — bo szumowiny zawierają całkowite białko mięsne, które się ścina i tworzy szumowiny. Białko to jako najpożywniejsze zostawia się — nie szumuje się wcale, albo do oddzielnego rondelka —razem z pozłotą; wypieka się na niej włoszczyznę zcedza się i leje do rosółu.

Pozłotę zebraną z rosółu gotuje się 2—3 godziny, cedzi się przez serwetkę i stawia się, ażeby zakrzepła — używa się jak każdy tłuszcz.

Włoszczyzna do rosółu: marchew, pietruszka, seler, por, cebula i kawałek kalarepy. Kiedy jest młoda zielenina — dodaje się kilka strączków — młody kartofel — kawałek kalafioru, włoskiej kapusty — pęczek zielonej pietruszki.

Włoszczyznę do rosółu myć należy starannie po oskrobaniu, następnie nakrawa się wzdłuż i kładzie do rosółu, po zszumowaniu, t. j. jeśli się go szumuje albo przestaje się sam szumować i gotuje się aż do ugotowania rosółu. Dobrze jest połówki kłaść w rosół, a drugą połówkę zapiec na czystej płycie, obmyć zimną wodą i włożyć w rosół. Rosół jest smaczniejszy i nabiera złotawego koloru.

Soli się bierze na 9 szklanek rosółu 1—1½ łyżeczki zasadniczo — potem do smaku dosolić. Jeśli się zdarzy, że przez omyłkę przesoli się rosół —

to można zaradzić w ten sposób, że zawiązuje się w czysty płatek szklanę obmytego ryżu albo mąki i kładzie się do rosółu — podczas gotowania mąka albo ryż wyciąga sól, ale rosół jest trochę mętny — i jako czysty buljon podany być nie może.

Sposób na poprawienie złego smaku rosółu spowodowanego złym gatunkiem mięsa. W razie, jeśli wołowina okaże się niedobra — łykowata, to po zeszumowaniu rosółu, pogotować jeszcze z pół godziny i wlać, licząc, na 1 kg. mięsa 2 łyżki wódki i z nią gotować rosół. Wołowina będzie miękka, wódka wyparuje i nie czuć jej.

ZABARWIANIE ROSOŁU

- 1) Łupinę cebuli gotuje się oddzielnie w rondelku w małej ilości wody — zabarwioną, taką wodę wlewa się do rosółu na godzinę przed podaniem.
- 2) Robi się karmel z dwóch kostek cukru, t. j. upalić cukier na patelce podlać go 2-ma łyżkami zimnej wody — wlać do rosółu.
Zabarwionego karmelem rosółu przechować do następnego dnia nie można.
- 3) Połówkę marchwi, połówkę pietruszki, kawałek selera, pół cebuli — zapiec na płycie i wrzucić do rosółu.

JAK SKLAROWAĆ ROSÓŁ

1) Kiedy mięso już jest gotowe, miękkie tak, że można z łatwością wziąć na widelec — odstawić garnek z rosółem na brzeg płyty, żeby się ustał — zdejmując z niego tłuszcz — cedzić przez gęste sito, albo lepiej przez czystą, niepraną w mydle serwetkę, do drugiego garnka — zagotować i zlać do wazy na drobno usiekany koper.

2) Można klarować dwoma wbitemi w gotujący się rosół białkami. Kiedy się białko zetnie, cedzi się rosół jak wyżej.

PRZECHOWANIE ROSOŁU

Rosół przechować można tylko zupełnie czysty, starannie przecedzony w czystej do sucha wytartej wazie, której się nie przykrywa, najwyżej cienkim muślinem. Nazajutrz przegotować.

Pieprz i listek bobkowy kładzie się do rosółu tylko na żądanie — jeśli kto lubi.

Masło do zup kładzie się albo bardzo dobre kuchenne, albo śmietankowe.

Wszystkie zupy gotuje się mniej więcej tak samo na rosole mięsny albo smaku wygotowanym z włoszczyzny.

Rosół nazywa się wtedy, kiedy gotuje się go tylko z włoszczyzną na mięsie i podaje się czysty.

Rosół „consomé”. Podwójna ilość mięsa na tę samą ilość wody co do rosółu zwyczajnego.

Niektóre rosóły nazywają zupą, chociaż rosół w nich jest klarowny.

Zupą nazywamy wtedy, kiedy zaprawia się żółtkami albo śmietaną.

Zupą purée, jeśli dodaje się do rosółu roztarte mięso, kartofle albo włoszczyzną.

Mięsne zupy przygotowuje się z trzech zasadniczych odmian rosółu: żółtego, czerwonego i białego.

Żółty rosół (buljon) z podpieczoną włoszczyzną — ma złocisty kolor. Podaje się czysty albo używa się do wszystkich przezroczystych zup.

Czerwony buljon oprócz podpieczonej włoszczyzny, gotowany jest na podpieczonej wołowinie i jest dlatego czerwonego koloru. Podaje się go jako rosół, przeważnie w filiżankach do śniadania albo do kolacji, albo używa go się do kleistych zup, t. j. do takich, do których dodaje się cieleca główka i nóżki.

Biały buljon gotuje się albo bez włoszczyzny, albo z włoszczyzną ugotowaną w rosole bez podpiekania — używa się do zup purée, barszczu i t. p.

Fasówka czyli klarowanie buljonu do absolutnej czystości, a przytem wzmacnia smak.

W tym celu robi się fasówkę w ten sposób:

Ugotować rosół na 6—8 osób z 1½—2 kg. wołowiny, przecedzić, następnie wziąć 40 deka świeżego surowego mięsa bez tłuszczu i bez kości, pokrajać, przepuścić przez maszynkę, włożyć w kamienną miseczkę, ubić pianę z 2 białek wlać do mięsa rozprowadzić 1½ szklankami zimnej wody, dobrze wymieszać. Odstawić na 1½ godziny, następnie rozgrzać szklankę gorącego rosółu, wymieszać, wlać w gotujący rosół, wymieszać, odstawić garnek na brzeg, dobrze nakryć pokrywą, gotować na małym ogniu 1½ godziny — nie więcej.

Po 1½ godz., kiedy fasówka się zsiądzie, oczyściwszy w ten sposób, rosół, zdejmuje się durszlakową łyżką, kładzie na serwecie mocno obciążonej na durszlaku i przez tę fasówkę cedzi się cały rosół, poczem przygotowuje się go raz jeszcze i podaje na stół.

Rosół z wołowiny klaruje się przez wołową fasówkę — rosół z kury przez kurzą fasówkę — ze zwierzyny przez fasówkę ze zwierzyny — tylko zwierzyna powinna być przedtem podsmażona na fasówkę.

Do mięsnej fasówki dodaje się oczyszczoną sparzoną włoszczyznę cienko pokrajaną w plasterki.

Fasówka nie powinna się dłużej gotować jak 1½ godziny, bo jeśli dłużej się gotuje, rozbija się na małe kawałeczki, które mącą rosół i już wtedy trzeba robić drugą fasówkę.

BULJON ŻÓŁTY I CZERWONY

(porcja na 6 osób).

Uwaga: Czysty, klarowny buljon robi się żółty albo czerwony, średni albo bardzo mocny — w tym ostatnim wypadku dodaje się fasówkę.

Na 6 osób bierze się 1½ kg. wołowiny.

Na 7—12 osób powiększyć proporcję podwójnie, t. j. 3 kg. W ten sposób zwiększa się proporcja wszystkich dodatków albo w miarę potrzeby na mniej osób — zmniejsza się. Włoszczyzny na tę proporcję bierze się: 2 marchwie, 1 pietruszka, 1/3 selera, 1 por. 1 cebula i nieduża kalerepa. Dla dodania słodyczy kładzie się kilka nierozsypujących się kartofli. Połowa włoszczyzny — z wyjątkiem pora, zapieka się na płycie. Prócz tego kładzie się związany pęczek zielonej pietruszki, pora i selera.

Do specjalnego rosółu (zupy jarzynowej) dodaje się jeszcze ½ kg. oczyszczonych jarzyn.

Soli na 6—8 talerzy 1½ łyżeczki — przed podaniem dosolić do smaku.

Do rosółu daje się drobno usiekany zielony koper, który się kładzie do wazy i zalewa się gorącym rosółem.

1) Buljon żółty średniej mocy. Wziąć 1½ kg. wołowiny świeżej, biodrówki, wypłókać zimną wodą nie wyżywać mięsa, włożyć mięso do naczynia, przygotowanego na rosół, wlać 9 szklanek wody, dolać jeszcze 6 szklanek, nakryć pokrywą, zagotować trzy razy na dużym ogniu, za każdym razem odstawiając garnek na brzeg płyty i zdejmując szumowiny do rondelka.

Mięso podnieść widelcem kuchennym, oblać kilka razy rosółem, ażeby spłókać resztki szumowin, przełożyć mięso w drugie naczynie, przecedzić

ten buljon przez sitko. Garnek czysto wymyć, przełożyć z powrotem mięso i przelać rosół, posolić.

Po 1½ godziny włożyć włoszczyznę zrumieniwszy ją przedtem w pozłocie albo na gorącej płycie — gotować jak wyżej.

Uwaga: Do tego rosółu dodaje się jeszcze:

- 1) Skrawki cielęciny od przygotowanej na pieczyście; główki, nóżki, skrzydełka indyczki albo kury — czem więcej tego, tem lepiej.
- 2) Niektórzy dodają nie surową lecz pieczoną na płycie cebulę.
- 3) Od 1—3 suszonych grzybków.
- 4) Cielęcą cynaderkę.
- 5) ½ łyżki najlepszego wymytego dobrze, suszonego zielonego groszku.
- 6) Na dwie godziny przed wydaniem na stół — brukiew całą.
- 7) Na 3 kwadranse przed podaniem — dodaje się jarzyny według upodobania.

Wszystko to gotuje się dopóki rosół nie gotów i przecedza się.

Do tego buljonu podaje się:

- 1) Czysty tylko z zielonym koprem i pietruszką z rozmaitemi pasztecikami i farszami w muszelkach od 322 — 376.
- 2) Z grzaneczkami Nr. 216, 220 (1 polska bułka).
- 3) Z marchwią i przekrajanemi liśćmi szpinaku, który na kilka minut wrzuca się w solony wrzątek 1½ ćwierci kilo szpinaku i 2 nacięte marchewki Nr. 274.
- 4) Z frikadelkami Nr. 223 — 225 albo knelkami od 226 — 232 z ½ kg. mięsa.
- 5) Z kluskami kładzionemi od 276 — 286.
- 6) Z krakowską kaszą Nr. 381 (¼ kg. kaszki).
- 7) Z domowym makaronem Nr. 245 — 244 — (½ kg. mąki).
- 8) Z łazankami Nr. 247 (½ kg. mąki).
- 9) Z manną (½ szklanki) Nr. 243.
- 10) Z ryżem Nr. 240 albo ryżową kaszą albo ryżowemi krokietami Nr. 376, 382.
- 11) Z sago (½ szklanki) 242.
- 12) Z owsianą kaszą (½ szklanki) herkules.
- 13) Z perłową kaszą (½ szklanki) 241.
- 14) Z wykrojonemi jarzynkami (½ kg. oczyszczonych) i z pasztecikami Nr. 270.
- 15) Z jarzynami i z kapustą (½ kg. jarzyn) Nr. 270.
- 16) Z brukselką i knedelkami (½ brukselki i ¾ kg. mięsa) Nr. 271.
- 17) Z zielonym groszkiem, z kalafiorami i ze szparagami (½ kg. wszystkiego) Nr. 272.

- 18) Ze świeżemi, młodem jarzynkami Nr. 273 ($\frac{1}{2}$ kg).
- 19) Z suszonymi jarzynkami i włoszczyzną suszoną (2 łyżki) Nr. 275.
- 20) Z pierożkami z mięsem Nr. 294.

Uwaga: Buljon żółty można robić drugim łatwiejszym sposobem:

2) Buljon żółty łatwiejszy. Jeśli więcej chodzi o pożywność nie o zewnętrzny wygląd rosółu, to ugotowawszy go jak powiedziano w Nr. I — nie szumować go i nie cedzić, lecz tylko zebrać z niego po ugotowaniu tłuszcz. Mięso pokrajać, włożyć do wazy, wsypać usiekanego drobno, zielonego kopru, pokrajać włoszczyznę i wlać na to rosół gorący.

3) Buljon czerwony bardzo mocny „consomé“. Dwa kilo wołowiny tłustej kładzie się w rondel, podlewa się 3—4 łyżkami wody, żeby dno rondla nie było suche. Dalej kładzie się włoszczyznę, dobrze nakrywa, gotuje się na małym ogniu, przewraca się często, żeby się nie przypaliła, tylko mocno przyrumieniła. Podlewać łyżkę wody za każdym razem. Kiedy się mięso podrumieni a kości pokryją błyszczącą błonką, wlewa się 9 szklanek wody, potem dolać jeszcze 6 szklanek, postawić na dużym ogniu do zagotowania do trzech razy i gotować jak powiedziano wyżej.

Ten buljon podaje się:

- 1) Czysty z zielonym koprem.
- 2) Czysty z grzankami z serem Nr. 217, 219, 220.
- 3) Czysty z pasztecikami od Nr. 322 — 374.
- 4) Z wykrawaną włoszczyzną, oddzielnie gotowaną w buljonie od Nr. 270 — 275.
- 5) Z sago Nr. 242.

4) Mocny buljon z winem podawany w filiżankach do śniadania albo do kolacji. Przyrządza się tak, jak czerwony buljon Nr. 4 albo 5. Można dodać $\frac{1}{2}$ szklanki dobrej Madery albo Xeresu. Nalewając w filiżanki nie używa się ani zielonego kopru, ani włoszczyzny. Podaje się z rozmaitemi pasztecikami od 279 — 346, a także z jajkami w koszulkach Nr. 289.

5) Buljon z suchego buljonu. Do bardzo szybkiego użytku, szczególnie w drodze — bierze się $1\frac{1}{2}$ kostki buljonu, drobno nakruszyć, wlać $\frac{1}{4}$ szklanki wody gotującej się, mieszać łyżeczką, żeby buljon się rozpuścił, posolić do smaku, włożyć łyżeczkę najlepszego masła śmietankowego i zielonego kopru albo pietruszki polać wrzątkiem, można dolać 2 łyżki Madery. Podaje się do niego:

- 1) Grzaneczki Nr. 217, 219, 220.
- 2) Paszteciki w kruchem cieście.
- 3) Paszteciki — bułeczki Nr. 364, 366.
- 4) Z ciasta na bliny Nr. 360 — 362.
- 5) Kluski podane w rosole Nr. 276, 283, 285.
- 6) Można na nim zrobić zupę z marynowanego szczawiu ze śmietaną (Nr. 46) dodać łyżeczkę grzybowego smaku Nr. 3945 (cz. II).
- 7) Przygotować z niego buljon z suszonymi jarzynami 276.

8) **Angielska mięsna herbata dla chorych.** Wziąć pół ćwierci kg. dobrego miękkiego wołowego mięsa bez kości i bez odrobiny tłuszczu, drobno posiekać — włożyć w mały ronderek, najlepiej w kamienny — nalać 3 szklanki wody, mocno zagotować przez kilka minut, posolić przecedzić, zabarwiwszy palonym cukrem.

9) **Buljon dla chorych zwany butelkowym.** $\frac{1}{2}$ kg. miękkiej wołowiny w najlepszym gatunku bez kości i bez tłuszczu — drobno się kroi i kładzie się do butelki — mocno korkuje i opuszcza się w rondel z wodą — stawia się na płycie i gotuje od rana do obiadu. W ten sposób otrzymuje się fiżankę bardzo mocnego buljonu — cedzi się i lekko soli.

10) **Buljon z rumem dla słabych dzieci albo dla dorosłych, pracujących, będących w ciągłym ruchu.** Kości z jednej wołowej nogi porąbać i gotować na małym ogniu w przeciągu trzech godzin. Jeśli noga duża, to nalać wody tyle, żeby starczyło na cztery talerze. Następnie wyjąć kości i gotować w świeżej wodzie, której teraz nalać dwa razy mniej, żeby wyszło 2 szklanki, zmieszać z resztą buljonu pogotować z $\frac{1}{3}$ godziny, przecedzić. Ten buljon można przechować trzy dni w chłodnym miejscu w butelkach zakorkowanych papierem. Z obranego z kości mięsa można zrobić frikadelki z bułką i z zieloną pietruszką. Nalewając na talerze, wlewa się po łyżeczce rumu.

11) **Buljon na kościach, pożywny, używany w jadłodajniach dla ubogich.** Z surowej wołowiny wyjąć kości, porąbać na małe kawałki, włożyć je w kamienny garnek, nalać zimną wodą do pełna, wstawić w piec po chlebie. Po 4-ch godzinach wystawia się z pieca gotowy rosół, który po przecedzeniu jest smaczny, tłusty, kleisty. Pozostałe kości można nalać poraz drugi wodą i wstawić do pieca po chlebie na 10 godzin — otrzyma się rosół pośledniejszy — zalewa się poraz trzeci te same kości — rosół będzie 3-go gatunku.

Zmieszać te trzy rosóły razem — z 3-ch kilo kości otrzymujemy 100 talerzy rosółu, który zagotowujemy jeszcze raz z włoszczyzną, pieprzem, solą, zieloną pietruszką. W ten sposób mamy jadło dla 100-u ubogich.

12) Buljon z ostryg dla chorych. 8 ostryg wyjąć z muszli, odrzucić ciemny woreczek, jakby wnętrzości, pokroić ostrygę na drobne kawałki przemyć w ciepłej wodzie, ugotować w 2½ szklankach wody.

13) Czerwony buljon z włoszczyzny bardzo mocny. Całą kurę rozkroić, 1 marchew, 10 deka śmietankowego masła i 1¼ kilo wołowiny, zalać małą ilością wody. Kiedy wołowina odedna zrumieni się, wlać masło i nalać wody tyle, żeby już później nie dolewać i żeby rosółu po ugotowaniu było nie więcej, jak 6—8 pełnych talerzy; pęczek zielonej pietruszki, soli wsypać, można dodać ¼ kg. cielecej goleni, około ½ kg. dobrej niesolonej wędzonej szynki, włoszczyzny. Gotować na małym ogniu kilka godzin, szumując, odstawić, żeby się ustał, zebrać tłuszcz, jeśli trzeba — sklarować fasówką; przecedzić przez serwetkę, podegrzać, podać na stół, wsypać do wazy zielonego kopru i pietruszki.

Uwaga: Można wziąć tylko połowę wszystkiego, jeśli kto nie chce tak mocnego buljonu, przytem, wobec tego, że bierze się szynkę — należy uważać, ażeby rosółu nie przesolić.

Buljon ten podaje się:

- 1) Czysty z pasztecikami od 322 — 376.
- 2) W przecedzony rosół kładzie się oddzielnie ugotowane w buljonie jarzyny: 1 marchew, główkę kalafiora, 4 główki brukselki, 12 szparagów, 1 kalarepę.
- 3) Pokrajaną i oddzielnie ugotowaną 1 marchew i na 6 części pokrojoną główkę kapusty, liście przełożyć mięsnym farszem Nr. 226.
- 4) Z frykadelkami Nr. 223, 225, wtedy wlać do buljonu ¼ szklanki Madery.

Uwaga: Wygotowane mięso użyć na różne potrawy albo zrobić z niego farsz do pieroga, pasztecików albo forszmaku.

14) Zupa francuska „Juljènne“. Ugotować żółty albo czerwony buljon Nr. 1, 3, 4, albo 5 z podsmażoną włoszczyzną zwykłą, oczyścić go fasówką mięsną, przecedzić — wziąć wszystkie jarzyny, jakie można mieć w tej porze, pokrajać cienko jak makaron.

Na godzinę przed podaniem podrumienić na patelni w pół łyżce śmietankowego masła, wymieszać, podsmażyć do złocistego koloru. Zalać je przecedzonym buljonem — mocno zagotować.

Ugotować oddzielnie w przecedzonym buljonie szparagi pokrajane w kostkę, kalafior pokrajane na małe cząsteczki, oddzielnie, suszony zielony groszek i pokrajane strączki szparagowej fasoli, które przedtem ugo-

tować w solonej wodzie. Obrane z ogonków liście szpinaku, szczawiu i sałaty pokrajane sparzyć, raz zagotować, wylać na sito, przelać zimną wodą, zostawić ażeby woda ściekła zupełnie. Wszystko to wyjąć durszlakową łyżką, włożyć do wazy, nalać gorącym buljonem, podać na stół.

Wydać:

1/2 kg. zasadniczej włoszczyzny,
1 dużą marchew
1 kalarepę albo rzepę,
1 seler
6—8 sztuk szparagów,
1 kalafior,
1 łyżkę najlepszego suszonego groszku zielonego,
6—12 strąków zielonej fasoli,
50 liści szczawiu, szpinaku i sałaty razem.

Można do takiej zupy wlać 1/2 szklanki franc. wina 1/2 cytryny pokrajanej w plasterki bez pestek i gałkę muszkatałową.

15) Zupa wiosenna. Ugotować żółty buljon średnio esencjonalny Nr. I, albo bardzo mocny z mięsną fasówką Nr. 3 z zasadniczą włoszczyzną podsmażoną cebulą i pęczkiem zieleni, stosownie do życzenia można dodać kości niedużej kury, przecedzić.

Na godzinę przed wydaniem wziąć młody kartofel, młodą marchewkę — karotkę, młodą rzepę, pokrajane w plasterki szparagi, zielonych całych strączków, wyłuskanego świeżego groszku łyżkę, kalafior, rozdzielony na części. Wszystko to po obraniu i wymyciu w zimnej wodzie, wrzucić w posolony wrzątek. Po jednorazowym zagotowaniu wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, przełożyć w oddzielny rondel, nalać przecedzonym buljonem, dusić wszystko do miękkości, ale żeby się nie rozgotowało, dlatego kalafior i młodą marchewkę włożyć na ostatku, bo one nie gotują się dłużej jak 15 minut. Do wazy wsypać drobno usiekanego zielonego kopru, przelać tu wszystkie jarzyny z buljonem, dolać resztę buljonu — podać na stół.

Do tej zupy podaje się rozmaite paszteciki.

16) Zupa z kapustą włoską „Pot au feu“. Ugotować żółty buljon Nr. I z zasadniczą włoszczyzną podsmażoną — można sklarować fasówką z białkami, przecedzić przez serwetkę.

Na dwie godziny przed wydaniem, wziąć włoską kapustę włożyć na kwadrans w zimną soloną wodę, następnie włożyć w gotującą się wodę, zagotować raz, pozdejmować liście, wyciąć żyłki — zawinąć te liście w serwetkę, wycisnąć, każdy zwinąć w formę jajka albo kulki, licząc po 2—3 na

osobę. Włożyć w głęboki rondel, zalać tłustym buljonem tyle, żeby nakryć kapustę. Przykryć rondel pokrywą i wstawić na brzeg płyty na mały ogień, dolewając po trochu buljonu. Kiedy kapusta jest już miękka, wyjąć, precedzony smak z niej wlać do buljonu.

Obraną marchew, pietruszkę, por, seler i rzepę pokrajać w cząsteczki, jakby ząbki czosnku, wrzucić do gotującej się wody, zagotować, wylać na sito, przełożyć do rondla, nalać precedzonym buljonem, żeby zakryła, ugotować na miękko.

Kiedy wszystko będzie gotowe, wlać w buljon, zagotować, wlać do wazy na zielony drobno pokrajany koper i pietruszkę i na mięso pokrajane na małe porcyjki.

17) Buljon z solonemi ogórkami. Ugotować żółty buljon Nr. I. Kiedy 3 razy się zagotuje, zeszumować, włożyć cielęcy mostek, przesmażoną włoszczyznę, przypieczoną cebulę, skórę i pestki z solonych ogórków i pęczek zieleniny.

Gotować na małym ogniu. Kiedy mostek cielęcy w przeciągu godziny — półtora ugotuje się, wrzucić go na 10 minut w zimną wodę, wyjąć, włożyć go pod prasę, ostudzić. Tymczasem ugotować oddzielnie seler i pietruszkę w precedzonym buljonie. Na kwadrans przed podaniem włożyć ogórki przekrojone wzdłuż na 4 części każdy, a potem jeszcze na ukośne plasterki. Oddzielnie zagotować i sklarować białkami sos ogórkowy. Przepędzić go przez serwetkę wlać oddzielnie i dobierać potem do rosółu do smaku.

Na pozostałe w serwetce białka wlać pozostały buljon, przepędzić go — włożyć następnie wykrajane ładnie jarzyny i mostek cielęcy pokrajany na porcje, najpierw wzdłuż kości, a potem każdą kość na 2—3 części w poprzek — zagotować wszystko razem jeden raz, przelać do wazy na zielony koper.

Wydać:

3/4 kg. wołowiny,
3/4 — 1 kg. mostku cielęcego,
1 cebulę i włoszczyznę,
6 solonych ogórków,
2—3 białka do fasówki,
kopru, sosu ogórkowego.

18) Zwykły buljon z kury. Na rosół z kury wybierać kurę nietłustą i nie starą, żeby nie była łykowata.

a) **Buljon łatwiejszy.** Wziąć wypatroszoną kurę 1 1/2 kg. ważącą. Jeśli będzie zbyt mała dołożyć cielęcych kości, nalać mniejszą ilością wody wobec

tęgo, że kura gotuje się 1½—2 godzin, posolić, gotować, szumując do końca—(można włożyć włoszczyznę tylko nie kłaść marchwi i rzepy a resztę włoszczyzny nie podpiekać za bardzo a tylko zlekka podrumienić). Następnie wyjąć kurę widelcem, przemyć w rosole, ażeby zmyć z niej szumowiny, odcedzić z rosółu. Pokroić ją na porcje, włożyć do drugiego naczynia, nalać przecedzonym buljonem, dogotować na małym ogniu. Na godzinę przed wydaniem wsypać pół szklanki ryżu, zagotowanego raz w solonej wodzie i dogotować z kurą — albo na 10 minut przed podaniem wsypać pół szklanki manny, zagotować, podać z zielonym koprem.

19) Drugim sposobem. Jeśli buljon podaje się bez kury, to ugotowawszy ją z włoszczyzną i pęczkiem zieleniny niezupełnie jeszcze, przełożyć do drugiego naczynia, nalać tym samym buljonem, przecedzić go przez sito, dogotować na małym ogniu. Podaje się buljon w filiżankach albo w wazie z koprem i pasztecikami, kurę podać jako drugie danie z ryżem w potrawce i t. p.

20) Trzecim sposobem. Wziąć 1½ kg. oczyszczoną i wypatroszoną kurę, wykroić z niej piersi, które użyć można na kotlety, których wyjdzie 6 sztuk, a buljon ugotować tylko z kości, łapek, skrzydełek i główki z białą włoszczyzną i pęczkiem zieleniny, z czego wyjdzie 6 niepełnych talerzy, dlatego można dodać cielęcę i wołowe kości goleniowe. Do buljonu podać paszteciki, a do kotletów groszek zielony i puré z kartofli i t. p.

21) Buljon z kury bardzo mocny „consomé”. Wziąć na 6—8 osób dwie nieduże oczyszczone kury, wykroić piersi na kotlety albo na knele do tego samego buljonu a resztę mięsa użyć na fasówkę. Szkielet z łapkami i skrzydełkami w 15 szklankach zimnej wody, trzy razy zagotować na dużym ogniu pod przykrywą, zeszumować, szkielet wyjąć widelcem, obmyć rosółem, przełożyć w drugie naczynie, nalać buljonem zcedzonym przez sito, włożyć białej włoszczyzny, zlekka podrumienić, żeby buljon miał złotawy kolor, gotować na małym ogniu. Jeden kościec z jednej kury zasmażyć w maśle, osuszyć z masła i gotować.

Ten czysty buljon, przyrządzony tym i drugim sposobem podaje się:

- 1) w filiżankach do śniadania drugiego;
- 2) do obiadu z zielonym koprem, estragonem;
- 3) z grzankami posypanymi parmezanem Nr. 217—220;
- 4) z pasztecikami od 322—376;
- 5) z oddzielnie ugotowanym ryżem albo ryżowymi krokietami Nr. 376.
- 6) z oddzielnie ugotowaną perłową kaszą Nr. 241;

- 7) z oddzielnie ugotowanym włoskim makaronem;
- 8) z knelami z piersi tej samej kury Nr. 277 — 228;
- 9) z kluskami kładzionymi Nr. 276 — 286;
- 10) albo zasypać buljon $\frac{1}{2}$ szklanką manny, zagotować 243.

22) Buljon z indyczki. Wziąć $1\frac{1}{4}$ kg. indyczki, wypatroszyć, wyczyścić, wymyć. Skrzydełka i nóżki odciąć, przekroić, podsmażyć w małym rondelku w 10 deka masła.

Z pozostałego ugotować buljon z białą włoszczyzną i pęczkiem zielonego kopru, włożyć osmażone skrzydełka i nóżki osuszone z masła. Kiedy pierś indyczka ugotuje się, uważać aby się nie przegotowała, wykroić ją, włożyć w rondel wstawiony w drugi rondel w gotującą się wodę — trzymać na parze a potem podać w potrawce na drugie danie z ryżem.

Kości gotować dłużej w buljonie, $1\frac{1}{2}$ godziny przed podaniem — z fasówką z $\frac{1}{2}$ kg. wołowiny, 2—3 białek i $1\frac{1}{2}$ szklanki wody, gotować $1\frac{1}{2}$ godziny jak powiedziano w Nr. 3.

Można jeszcze podać:

- a) czysty z pasztecikami od 322.
- b) z oddzielnie ugotowanym ryżem 240;
- c) z knelami z tej samej indyczki 227 — 228;
- d) z ryżem i szyjkami rakowemi, zielonym koprem i pietruszką.

Jeśli indyczka bardzo duża, to taki rosół można ugotować tylko z samych podrobów, a indyczkę upiec.

23) Buljon ze szparagami i liśćmi szpinaku. Ugotować żółty buljon Nr. 1 albo 3, przecedzić; na $\frac{1}{2}$ godziny przed wydaniem szparagi pokrajane na małe krążki zagotować raz jeden w solonej wodzie, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, przełożyć w oddzielne naczynie, obgotować na miękko w przecedzonym buljonie. Liście szpinaku zagotować oddzielnie w solonej wodzie z $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli—durszlakową łyżką przełożyć do wazy, nalać buljonem, podać.

Wydać:

- $1\frac{3}{4}$ — 2 kg. wołowiny,
- $\frac{1}{4}$ kg. włoszczyzny,
- 1 cebulę, pęczek zieleniny,
- $\frac{1}{2}$ kg. szparagów,
- pół ćwierci szpinaku.

24) Buljon z cielęciny. Zagotować 3 razy buljon Nr. 1 z $\frac{1}{2}$ kg. wołowiny, zesumować, przecedzić — włożyć $\frac{1}{4}$ kg. włoszczyzny z $\frac{3}{4}$ pozostałych kości z pieczonej cielęciny, porąbać wzdłuż i w poprzek, posolić, gotować.

Osobno ugotować fasówkę jak powiedziano w Nr. 3.

Buljon taki podaje się:

- a) z kluseczkami od 276 do 286
- b) z wermiszelem Nr. 244,
- c) z ryżem Nr. 240,
- d) z perłową kaszą Nr. 241,
- e) z domowym makaronem Nr. 245.

25) Buljon z baraniny z wykrojoną włoszczyzną. Robi się tak samo jak z cielęciny z tą tylko różnicą, że przed upieczeniem baraniny trzeba ją natrzeć ząbkiem czosnku.

Sklarować fasówką jak powiedziano w Nr. 24.

Na 1½ godz. przed podaniem zagotować w solonej wodzie, ładnie wykrojoną włoszczyznę: marchew, pietruszkę, seler i dużą ilość rzepy (trzy razy więcej niż zwykle) i brukwi, nakrajanej w talarki karbowanym nożem. Po zagotowaniu wyrzucić na durszlak, zalać przecedzonym buljonem, zagotować, przełożyć do wazy, dodać zielonego kopru, zalać sklarowanym i przecedzonym buljonem — podać na stół.

Do tego buljonu dodają niektórzy szczyptę szafranu, zagotowanego raz w buljonie. Na stół, zamiast tłuczonego pieprzu, podają tłuczony, suszony berberys.

W buljonie podaje się baraninę, pokrojoną na porcyjki.

26) Buljon czerwony z cielęcej głowy po angielsku. Ugotować czerwony buljon Nr. 4 z różnego mięsa i włoszczyzny — zebrać tłuszcz, przecedzić, sklarować białkami, albo mięsną fasówką — (patrz Nr. 3). Główkę cielęcą ugotować oddzielnie w wodzie z ½ szklanką octu, włoszczyzną i korzeniami. Kiedy będzie gotowa, obrać z kości, pokrajać w plasterki, ułożyć na półmisku, ostudzić, włożyć do wazy, nalać gorącym buljonem, włoszczyznę pokrajać w kostkę, knele mięsne, pokrojone i koper zielony — Do wazy wlać ½ do 1 szklanki wina francuskiego.

Z pozostałego buljonu, w którym gotowała się główka, można zrobić muss do galarety mięsnej albo do majonezu.

27) Rosół z gołębi ze świeżym wyluskany grochem. Zagotować wołowinę trzy razy, zesumować, włożyć 2 gołębie, włoszczyznę, pęczek zieleni z pietruszki, selera i pora, szczyptę majeranku, posolić, ugotować, przecedzić. Wyluskać groszek, wrzucić go do osolonego wrzątku, zagotować raz, przelać zimną wodą, ugotować w przecedzonym buljonie byle nie rozgotować. Do wazy włożyć cienkie, podsmażone grzanki z białego chleba, groszek i w pokrajane gołębie wetrzeć 1/8 muszkatałowej gałki, albo kwiatu musz-

katałowego, majeranku albo kobru zielonego, zalać gorącym buljonem i podać na stół.

Wydać: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny, 2 gołębie.

Półtorej ćwierci włoszczyzny i pęczek zieleniny.

Polską bułkę na grzanki i łyżkę masła.

Majeranek albo koperek.

Muszkatałowy kwiat albo gałkę.

28. Buljon z dziczy. Zagotować buljon z wołowiny, przecedzić, dodać włoszczyzny, gotować. Oczyszczoną, wymytą dziczyznę upiec, osączyć z masła. Połowę porąbać na porcje, grzbiety odrzucać, gotować z wołowiną. Pozostałą dziczyznę drobno posiekać i razem z wołowiną użyć na fasówkę z białkami, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki wina, wsypać zielonego kopru albo pietruszki, podać z grzankami z serem albo z pasztecikami.

Wydać: $\frac{3}{4}$ — 1 kl. wołowiny albo $\frac{1}{2}$ głuszca.

albo 2 bekasy albo 2 słomki.

$\frac{1}{4}$ kl. włoszczyzny.

1 cebulę, 10 deka masła.

1—2 listków bobkowych, 1 szkl. wina.

5—6 ziaren ang, pieprzu.

Pęczek zieleni, 2 jarzabki albo 2 kuropatwy.

Wobec tego, że buljon z dzikiego ptactwa najsmaczniejszy jest z jarząbków, to dla oszczędności, do domowego użytku upiec np. 3—4 jarzabki, ostrożnie odjąć piersi, które można podać jako drugie danie z puré z kartofli, a porąbać tylko kości i odrzuciwszy grzbiety, ugotować w buljone. Do domowego użytku można fasówki nie robić.

b) ZUPY BIAŁE Z MACZNĄ ZASMAŻKĄ

Uwaga: Zupę z maczną zasmażką robi się na białym buljone, który gotuje się nie tylko bez podpieczonej włoszczyzny, ale nawet zupełnie bez włoszczyzny. Na żądanie można dodać, ale tylko białą włoszczyznę, t. j. pietruszkę, seler, por, przypieczoną cebulę i pęczek zieleni.

Dla tego rodzaju zup nie używa się mocnego buljonu, dlatego na 6—8 osób bierze się mięsa $\frac{3}{4}$ —1 $\frac{1}{4}$ kl. Wołowinę bierze się biodrową, krzyżową, mostek i t. p. z dodaniem cielejącej golonki w ilości $\frac{1}{3}$ wszystkiego mięsa

Na 6—8 talerzy bierze się maki na zasmażkę od $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ szklanki. Na $\frac{1}{2}$ godzony przed podaniem zlekka podrumienić ją z masłem, rozprowadzić częścią przecedzonego buljonu — zagotować. Na takim rosole gotuje

się rozmaite kwaśne zupy i barszcz i w tym ostatnim wypadku daje się pieprz i liście bobkowe.

(Patrz 102—107 Nr.).

29. Rosół z młodych indyczek ze smardzami i z frykadelkami albo knełami. Ugotować buljon z wołowych i cielęcych kości z pieczoną cebulą i, kto lubi, niepodpieczoną włoszczyzną. Wziąć $1\frac{1}{4}$ kl. indyczki, nietłustą, odjąć pierś, a resztę ugotować w buljonie. Oczyszczyć, wymyć 6 — 12 smardzy, podsmażyć je zlekką w śmietankowym maśle, podsypać łyżkę mąki, włożyć 1 cebulę, 5 — 6 ziaren pieprzu, nalać precedzonym buljoniem, ugotować. Wątróbkę indyczą podsmażyć, ostudzić i utrzeć na tarce; pierś drobno posiekać, włożyć kawałek nerkowego cielęcego tłuszczu, drobno usiekanego, łyżkę roztopionego masła, dwa jajka i jeszcze 2 — 3 żółtka, 2 — 3 łyżki śmietanki, soli, muszkatołowej gałki i tartej czerstwej bułki tyle, żeby się zrobiła gęsta masa, jak na frykadelki, które ugotować oddzielnie w buljonie, robić frykadelki albo knele Nr. 223 albo 226, 227. Zlać razem z rosołem do wazy — podać na stół.

Wydać ze spiżarni: $1\frac{1}{4}$ kl. indyczkę.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kl. wołowych i cielęcych kości.

1 cebulę, włoszczyznę.

6—12 smardzy.

Muszkatołową gałkę.

10 deka nerkowego tłuszczu.

1 łyżkę śmietankowego masła.

2—3 łyżki śmietanki, 2 łyżki mąki.

$\frac{1}{2}$ czerstwej bułki, 4—5 jaj.

Kopru i pietruszki zielonej.

30. Zupa biała mączna. Ugotować zwykły biały buljon z wołowiny, 1—2 zapiekanych cebul, pęczka zieleni — precedzić.

Rozpuścić pół łyżki masła, podsmażyć w nim drobno nakrajaną 1 marchew, pół selera, pół pietruszki, podlać $\frac{1}{3}$ szklanki pozłoty z rosołu, nalać precedzonym rosołem.

Pół szklanki mąki zasmażyć z pół szklanki wody zimnej, wlać w gotujący się buljon, zagotować, precedzić. Rozbić na miseczce 2 żółtka z $\frac{1}{2}$ szklanką śmietanki, wlać, mieszając, 2 szklanki buljonu ciepłego, podegrzać, ciągle mieszając, do największego stopnia ciepłoty, ale nie gotować. Przed podaniem, włożyć do wazy kapustę z główki, pokrajaną na części, zgotowaną przedtem oddzielnie w buljonie. Do tego wlać zaprawę z żółtek, resztę precedzonego gorącego buljonu — podawać.

31. Zupa z solonych rydzów. Pół kl. solonych rydzów namoczyć z wieczora w zimnej wodzie. Do obiadu posiekać i udusić w rondelku w łyżce masła, zmieszanego z 2 dużemi utartemi cebulami i pęczkiem zieleni, pietruszki, selera i pora. Pół kl. baraniny z nerką i $\frac{1}{4}$ kl. szynki wędzonej pokrajać na małe kawałeczki, nalać wodą, ugotować, zaprawić pół szklanką mąki. Przed wydaniem na stół wlać łyżkę octu, miążkiego cukru, 2 pokrajane ogórki, włożyć uduszone rydze, raz zagotować, wsypać zielonego kopru — podawać.

32. Zupa biała ryżowa. Ugotować biały buljon z $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny, 1 małej kaczki, włoszczyzny, 3—4 suszonych grzybków, przecedzić.

Pół łyżki masła podsmażyć z $\frac{1}{3}$ szklanki mąki, rozebrać buljonem, zagotować, przecedzić przez sito. Przed podaniem włożyć do wazy oddzielnie ugotowanego na sypko — ryżu i także oddzielnie w buljonie ugotowaną pokarbowaną włoszczyznę i śmietanę, raz zagotować, wsypać zielonego kopru i pietruszki — podać.

Wydać: $\frac{3}{4}$ wołowiny i małą kaczkę.

1 — 2 cebule, $\frac{3}{4}$ suszone grzybki.

Pół łyżki masła $\frac{1}{3}$ szklanki ryżu.

$\frac{1}{3}$ szklanki mąki — $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany najlepszej.

Pół marchwi, pół pietruszki.

Pół selera, pół kalarepy, $\frac{1}{4}$ brukwi, 1 kalafior, 1 gł. włoskiej kapusty rozkrajanej.

33. Zupa z flaków. Oczyszczyć i ugotować flaki, żeby były zupełnie miękkie. Wyjąć z garnka, pokrajać na cienkie paseczki. Biały buljon przygotowany oddzielnie, przecedzić, włożyć w niego flaki, dodać sporo włoszczyzny, gotować razem, zaprawić mąką, zagotować. Do wazy wsypać zieleni, pieprzu, wlać zupę i podać na stół.

34. Zupa boćwinkowa. Ugotować biały buljon, jak zwykle z $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny, włoszczyzny, korzeni, suszonych grzybków, można dodać $1\frac{1}{2}$ ćwierci kl. żeberek wieprzowych, przecedzić.

Nakrajać drobno boćwinki razem z łodyżkami i młodem listkami, włożyć w buljon gotować, dolać do smaku buraczanego kwasu albo żurku z żytniej mąki, zaprawić 2-ma łyżkami mąki, przegotować. Do wazy wsypać zielonej pietruszki i kopru, dodać śmietany.

Wydać: $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny i $1\frac{1}{2}$ ćwierci wieprzowiny, włoszczyznę, 3—6 suszonych grzybków,

10 — 15 ziaren angielskiego ziela,

2—3 listki bobkowe, pół szklanki śmietany,
pół łyżki masła, 1 łyżkę mąki.

35. Zupa z cielęcych nerek. Ugotować biały buljon z 1 kl. wołowiny z włoszczyzną i korzeniami — przecedzić.

Pokrajać 1 — 2 cebule, podsmażyć w rondlu na małym ogniu z łyżką masła, 2 cielęce nerki skroić w plasterki, włożyć w masło zasmażone z cebulą, przykryć pokrywą, podsmażyć, podsypać łyżką mąki, rozprowadzić buljonem, wlać trochę ogórkowego kwasu, włożyć obrane drobno pokrajane 2 solone ogórki, grzybki marynowane, marynowane wiśnie, śliwki, nakrajane korniszony, zagotować, dodać soli, pieprzu i zielonej pietruszki.

Wydać: 1 kg. wołowiny, 1 marchew, 1 pietruszkę, $\frac{1}{2}$ selera, 1 por, 1—3 cebule, 15 — 20 ziarenek angielskiego ziela, 2 cielęce nerki, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 2 solone ogórki, kwas ogórkowy, 6—8 marynowanych grzybków, 2 łyżki marynowanych wisien, 10 śliwek, 6 — 8 korniszonów, zielonej pietruszki i pieprzu.

36) Rosolnik z nerką. Wołową nerkę wziąć, zdjąć z niej błonkę, wymoczyć w zimnej wodzie, przemyć ją w kilku wodach, włożyć do gotującej się wody, obgotować, wyłożyć na sito, obmyć zimną wodą. Zagotować drugiej wody, włożyć w nią nerkę, zagotować, wyjąć na sito, przemyć w zimnej wodzie.

Jednocześnie ugotować, biały buljon, zagotować jak zwykle 3 razy, zesumować, włożyć w niego nerkę, pęczek duży zieleni, włoszczyznę karbowanym nożem krojoną, solone ogórki ze skórą. Włoszczyznę sparzyć, zlać wodę, włożyć pół łyżki masła, szklankę tłustego przecedzonego buljonu, nakryć pokrywą, dusić na brzegu płyty. Kiedy włoszczyzna do połowy będzie ugotowana, włożyć do niej kartofli kilka, znów nakryć przykrywą, dodusić do miękka, wyrzucić na sito, przelać zimną wodą. Solone ogórki obrane przekroić wzdłuż na 4 części; następnie pokroić w ukośne paseczki, wrzucić w soloną wodę gotującą się, zagotować, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą.

Kwas z ogórków przecedzić, zagotować — łyżkę mąki rozebrać pół szklanką zimnej wody, dolać kwasu ogórkowego, zagotować, rozcieńczyć wszystkim pozostałym buljonem, dolać do smaku kwasu ogórkowego zagotowanego, zagotować jeszcze kilka razy, włożyć do niego przygotowane: pokrajaną w plasterki nerkę, perłową kaszę, ogórki, włoszczyznę z kartoflami i śmietaną zagotować. Do wazy włożyć zielonego kopru — z braku nerki można włożyć pokrajaną w plasterki wołowinę i wtedy do buljonu trzeba jej wziąć większą ilość.

Wydać: $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kg. wołowiny,
 6 — 8 solonych ogórków średnich,
 kwasu ogórkowego,
 pęczek zieleni,
 $\frac{1}{3}$ szklanki kaszy perłowej,
 1 wołową nerkę,
 1 cebulę pieczoną,
 włoszczyznę — 6 kartofli,
 pół łyżki masła i 1 łyżkę mąki,
 pół — $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany.

37. Rosolnik z gęsiemi podrobami. Przygotowuje się tak, jak Nr. 36, tylko zamiast nerki kładzie się gęsie podroby, które trzeba dobrze oczyścić i pokroić: szyjkę na 4 części, żołądek na 2 wzdłuż, główkę w całości, łapki i skrzydełka. Ugotować oddzielnie z włoszczyzną i korzeniami, precedzić i zlać z białym buljonem z wołowiny.

38. Rybna zupa na mięsnym buljonie. Ugotować biały buljon $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ kg. wołowiny i włoszczyzny precedzić, ostudzić. W zimny buljon włożyć $\frac{3}{4}$ kg. ryby: szczupaka, okonia, lina albo sandacza — ugotować. Wziąć $\frac{1}{2}$ kg. tłustej wołowiny, włoszczyzny, wszystkiego po trochu, zrumienić to wszystko mocno. Kiedy będzie gotowe, włożyć $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, zmiesza jej z $\frac{1}{2}$ łyżką masła, rozprowadzić rybnym rosołem, postawić na płycie, żeby się mocno gotowało z $\frac{1}{2}$ godz. Precedzić i postawić na płycie, żeby zupa była gorąca. Do wazy włożyć zielonego kopru i pietruszki, muszkatałowej gałki i w plasterki pokrajać knele rybne, ugotowane osobno z $\frac{1}{2}$ kg. ryby Nr. 229.

Wydać: pół — $\frac{3}{4}$ kg. wołowiny, $\frac{3}{4}$ kg. ryby,
 2 marchwie, 1 pietruszkę, 1 por, pół selera,
 1 — 2 cebule, 10 — 15 ziarenek ang. ziela,
 1 — 2 listki bobkowe,
 pół szklanki mąki,
 muszkatałową gałkę,
 zielonej pietruszki i kopru
 Oddzielnie wydać na farsz Nr. 183 pół kilo ryby i t. d.

K A P U Ś N I A K

UWAGA: 1) Każdy kapuśniak gotuje się jednakowo: ugotować biały buljon, bez włoszczyzny podpieczonej, tylko mięso i sól, zielony

- pęczek pietruszki, selera, kopru, włoszczyznę — precedzić, karbowanym nożem pokrojoną włoszczyznę: rzepę marchew, seler i cebulę razem pół kl., ugotować oddzielnie w precedzonym buljonie — włożyć do wazy.
- 2) Na kapuśniak bierze się tłustą wołowinę — mostek, brzeźną cienką albo grubszą, krzyżową od ogona i nie bierze się cięłych kości.
 - 3) Kapuśniak zaprawia się gotową podsmażoną mąką Nr. 390, albo za każdym razem podsmażyć w maśle albo w poźlocie, biorąc na pół łyżki masła dwie łyżki mąki, rozprowadzić szklanką buljonu, zamieszać, przegotować, wlać w buljon precedzony — zagotować.
 - 4) Po większej części w kapuśniaku podaje się kawałki mięsa — albo podsmażone, pokrojone na plasterki, parówki albo kawałki szynki, albo frykadelki.
 - 5) Część śmietany zagotować z kapuśniakiem, resztę podać surową oddzielnie.
 - 6) Do kwaśnego kapuśniaku zamiast śmietany można brać śmietankę.
 - 7) Do kapuśniaku i do barszczu podaje się śmietanę, kaszę gryczaną na sypko gotowaną od Nr. 378—381, krutony z krakowskiej kaszki albo z gryczanej od Nr. 383—385, paszteciki w naleśnikach od Nr. 359—362, zapiekaniec naleśnikowy Nr. 363, paszteciki w drożdżowym cieście z mięsnym farszem Nr. 349, szpekuchen Nr. 344, pierożki z serem Nr. 358, pierożki z wermiszlem Nr. 367; krutony z domowego makaronu Nr. 377, pierożki z włoskiego makaronu Nr. 375; pierożki drożdżowe, smażone na fryturze Nr. 354; pączki z mięsnym farszem Nr. 351. Mózgi podane w muszelkach Nr. 370, krokiety z twardych jaj Nr. 290 i t. p.

39. Zielona zupa z młodej pokrzywy. Ugotować zwykły biały buljon— ugotować oddzielnie karbowaną włoszczyznę w buljonie. Wziąć $\frac{3}{4}$ kl. młodej pokrzywy, przebrać, wymyć, wrzucić na solony wrzątek, zagotować dwa razy, tylko bez przykrycia, wyrzucić na sito, przelać zimną wodą, wycisnąć do sucha, drobno usiekać. Jednocześnie wziąć łyżkę masła, jeśli kto lubi, podsmażyć w niem drobno usiekaną cebulę, włożyć posiekaną pokrzywę, podsmażyć ją, mieszając ciągle, żeby się nie przypaliła, dodać trochę ugotowanego szczawiu i śmietankowego masła, przykryć, potrzymać na brzegu płyty; włożyć podsmażoną w maśle mąkę. — Na pół godziny przed podaniem rozprowadzić buljonem, zagotować, włożyć trochę śmie-

tany, pokrajane na małe porcje mięso albo parówki raz zagotować, przełożyć w wazę, na ugotowaną oddzielnie włoszczyznę ładnie wykrojoną, zieloną pietruszkę i koper.

Wydać: $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny,
pół kl. wędliny albo parówek,
 $\frac{3}{4}$ kl. młodej pokrzywy,
pół szklanki śmietany,
garść szczawiu,
włoszczyzny, korzeni.

Oddzielnie podaje się śmietanę, jajka na twardo, albo faszerowane, grzanki z gryczanej kaszy, pierożki z serem, paszteciki w naleśnikach, móżgi we franc. cieście i t. p.

40. Zupa z zielonej rozsady. Ugotować buljon z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny tłustej z 1 cebulą z zielenią, z włoszczyzną — precedzić. $\frac{3}{4}$ kl. świeżej rozsady, oczyścić, umyć, złożyć po kilka listków i drobno poszatковать, sparzyć solonym wrzątkiem, przykryć i zostawić na pół godziny, potem wyrzucić na sito, wodę odcedzić, wrzucić w gotujący się buljon. Łyżkę maki zasmażyć w maśle, rozprowadzić buljonem, zagotować, wlać do zupy i jeszcze raz zagotować. Podawać ze śmietaną.

Wydać: $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny i 15 deka szynki,
 $\frac{3}{4}$ kl. rozsady,
6 jaj, albo pół kl. parówek.

41. Kapuśniak z kwaszonej kapusty. Ugotować biały buljon z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. tłustej wołowiny, albo $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny i pół kl. szynki z suszonymi grzybami, korzeniami — precedzić. Trzy szklanki kwaszonej kapusty wycisnąć, sparzyć, wyrzucić na sito, posiekać, podsmażyć do miękka z jedną łyżką masła ale lepiej słoniny patrz Nr. 2294 z jedną drobno posiekaną cebulą, 2 łyżkami maki i tłuczonym zwyczajnym pieprzem; zalać buljonem, ugotować, żeby była miękka. Kiedy kapusta i mięso będzie zupełnie gotowe, włożyć $\frac{1}{3}$ szklanki śmietany albo śmietanki, raz zagotować. Podawać z gotowaną, pokrajaną w plasterki wołowiną, albo szynką.

Wydać: $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny, pół kl. szynki,
3 — 4 suszone grzybki (2 cebule),
3 szklanki kwaszonej kapusty,
korzenie,

pół — $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany,
 $1\frac{1}{2}$ łyżki masła,
 1 łyżkę mąki.

Do tego kapuśniaku podaje się: śmietana, smażone sosiski, smażona kasza gryczana, gotowana na twardo Nr. 371, albo paszteciki w naleśnikach, albo paszteciki Nr. 359—362.

42. Kwaśny kapuśniak z młodej kapusty. 1 — $1\frac{1}{4}$ wołowiny wymyć, włożyć w garnek, nalać wodą, gotować, często szumując, z 1 cebulą, bobkowym listkiem i pieprzem — przecedzić. Dziesięć kwaśnych jabłek (odpadków) nalać wodą i gotować oddzielnie dopóki nie rozgotują się. Nie, dużą główkę kapusty drobno poszatkwana, posolić, wycisnąć w rękach, włożyć do przecedzonego buljonu z wołowiną, dobrze zagotować. Poza-tem wlać do smaku kwas z rozgotowanych jabłek. Na krótko przed podaniem rozpuścić w rondelku pół łyżki masła z drobno usiekaną cebulą, zrumienić ale niezbyt mocno, wsypać 2 łyżki mąki, dobrze wymieszać, zaprawić kapuśniak, zagotować kilka razy. Do tego kapuśniaku można dodać również śmietany i zagotować.

43. Kapuśniak z kwaszonej kapusty. Ugotować biały buljon bez soli z samej wołowiny z mostku, albo z dodaniem boczku wieprzowego, przecedzić. Włożyć 3 szklanki kwaszonej kapusty, odcedzić ją dobrze a nawet wyżyć. Jeżeli kapusta bardzo kwaśna, dobrze ją przemyć w zimnej wodzie przed ugotowaniem, nawet w dwóch wodach. Sparzyć kapustę i wyrzucić na sito. Rozpuścić pół łyżki masła z 1 cebulą drobno pokrajaną i włożyć w to masło kapustę, mieszając, podsmażyć. Łyżkę zasmażonej mąki rozprorowadzić rosołem z 2 — 3 suszonych grzybków — dobrze rozmieszać żeby nie było grudek, wlać do kapusty, zalać przecedzonym buljonem, gotować godzinę na małym ogniu. Jeśli za mało kwaśny kapuśniak, dolać sosu z kapusty i $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, zagotować, podać z gotowaną wołowiną i nakrajaną szynką.

Śmietanę można podać oddzielnie a także kaszę gryczaną, albo grzanki z kaszy, albo zapiekaniec z blinów.

44. Zupa szczawiowa sama albo ze szpinakiem. Ugotować biały buljon z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny z 2 cebulami, dla smaku można dodać skórę z szynki, przecedzić. Trzy ćwierci kilo młodego szczawiu, jeśli jest starszy i kwaśniejszy, to do połowy, ze szpinakiem, dobierając kwas do smaku. Przebrany i dobrze wymyty szczaw drobno posiekać, przełożyć z sokiem do rondelka, włożyć pół łyżki śmietankowego masła, poddusić go, przetrzeć przez sito.

Jeśli się dodaje szpinak, to wzięwszy go na 4 proporcje szczawiu $\frac{1}{4}$ kl., wymyć w kilku wodach, sparzyć soloną wodą z $\frac{1}{4}$ łyżeczką sody, ugotować w odkrytym rondelku, przelać zimną wodą. Kiedy woda obsiąknie, przetrzeć przez sito, zmieszać ze szczawiem, podsmażyć w łyżce śmietankowego masła z pół łyżką mąki, wlać pół szklanki śmietany. Na kwadrans przed podaniem rozprowadzić przecedzonym buljonem, włożyć pokrojoną wołowinę i szynkę, nie nakrywać rondelka, kilka razy zagotować.

Podaje się do niej: gryczana kasza ugotowana na sypko, krutony z gryczanej kaszy, albo z krakowskiej, jajka na twardo, faszerowane jajka, paszteciki ze wszystkich rodzajów ciasta, paszteciki w naleśnikach, pączki, mięsne, pieróg w naleśnikowym cieście, pierożki z serem, farsz w muszelkach.

45. Zupa szczawiowa z marynowanego szczawiu. Ugotować biały buljon z wołowiny, 2 pieczonych cebul i grzybów, przecedzić, włożyć pół szklanki marynowanego szczawiu Nr. 2604, śmietany, lepiej śmietanki zaklepanej 2 łyżkami mąki — zagotować, wsypać koperek i pietruszkę zieloną.

46. Kapuśniak ze słodkiej kapusty. Ugotować biały buljon, t. j. bez zapiekanej włoszczyzny tylko z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny tłustej, 2 łyżeczki soli, zielonej pietruszki i kopru. Oczyszczyć główkę kapusty, żeby samej kapusty było $\frac{3}{4}$ kl. Wrzucić w zimną soloną wodę na pół godziny. Cienko pokroić cebulę, podrumienić ją w maśle albo w pozłocie z rosółu, w rondelku średniej wielkości. Kapustę rozkroić na 6 — 8 części, włożyć w gotującą się wodę, raz zagotować, wyłożyć na durszlak, włożyć w masło z cebulą, nalać przecedzonym buljonem, żeby tylko nakryć nim kapustę, gotować na brzegu płyty albo w piecyku. Kiedy do połowy będzie ugotowana, włożyć włoszczyznę pokrajaną nożem karbowanym i zagotowaną raz oddzielnie w wodzie. Mąkę zasmażyć z masłem albo z pozłotą z buljonu, rozprowadzić szklanką buljonu, rozmieszać, przegotować, przecedzić w buljon, włożyć ugotowaną kapustę z włoszczyzną, dosolić do smaku, dogotować, w szczelnie przykrytem rondlu.

Do wazy wsypać kopru zielonego, pieprzu i kawałki wołowiny — podać na stół.

Można również dla lepszego smaku włożyć 2 — 3 pomidory, oddzielnie uduszone w maśle i przetarte przez sito.

Do tego kapuśniaku podaje się: kasza gryczana na sypko, ugotowana twardo, krutony z podsmażonej gryczanej kaszy albo zapiekaniec z blińców, albo paszteciki w naleśnikach.

B A R S Z C Z

UWAGA: Do barszczu przygotowuje się zasadniczy rosół tak samo, jak do wszystkich kwaśnych zup, tylko kwas do barszczu przygotowuje się rozmaicie, a mianowicie:

47. Kwas do barszczu. Używa się kwas buraczany od kwaszonych buraków patrz cz. II Nr. 3975.

2) Bierze się $\frac{1}{4}$ kl. czarnego razowego chleba i $\frac{1}{4}$ kl. kwaśnego pytlowego chleba bielszego. Pokrajać go w kawałki, zalać go 3-a butelkami ciepłej gotowanej wody, włożyć 6 szt. oczyszczonych w plasterki pokrajanych buraków surowych, zostawić tak 2 dni, we dnie stawiać na słońcu, w nocy w letnim piecu do pieczenia, często mieszając.

Na trzeci dzień kwas jest gotów i gotując barszcz użyć całe 15 szklanek tego kwasu, jeśli będzie za kwaśny, rozcieńczyć go wodą gotującą.

3) **Kwas trzecim sposobem przygotowany.** Oczyszczone buraki utrzeć na tarce, zalać gotującą wodą, odstawić w ciepłe miejsce na 3 — 4 dni, przecedzić.

UWAGA: Do wszystkich barszczów podaje się także podsmażone sosiski, kaszę i krutony, jak wyżej.

48. Barszcz małosyjski. Ugotować buljon Nr. 1 z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny tłustej (mostku, krzyżowej brzeżnej i t. p.) a lepiej połowę tłustej wieprzowiny, nalać 15 szklankami wyżej przygotowanego kwasu przeceźzonego. Zagotować go z mięsem, zesumować, włożyć pęczek związanej włoszczyzny, pęczek zieleni, 6 — 8 listków boćwinki i szczypiorku, dołożyć jeszcze 2 cebule, ang. ziela, bobkowe listki, ugotować, przecedzić.

Wyzać $\frac{1}{4}$ kl. kwaszonej kapusty, sparzyć i jeszcze raz wyzać

Pół kl. czerwonych buraków zapiec, obrać, poszatковать. Dwa—trzy pomidory, oczyścić z pestek, pokrajać w plasterki i $\frac{1}{4}$ szklanki białej fasoli zagotować w buljonie oddzielnie.

Na pół godziny przed podaniem na stół włożyć do przecedzonego buljonu, wędzonkę, boczec, kapustę i gotować razem. Po pół godzinie włożyć pomidory, fasolę, kilka kartofli, pół szklanki mąki, rozproszonych pół szklanką buljonu przestudzonego, zagotować, wlać pół szklanki śmietany, włożyć pokrajany na porcje mostek wołowy, można dodać kawałki pieczonej kaczki, dolać do smaku kwasu, dodać soli, zagotować. Do wazy można wlać sok czerwonego tartego buraka surowy albo zagotowany, niektórzy kładą cały burak surowy, zielony koper. zalać gotującym się barszczem.

Podaje się do niego: pierożki z serem Nr. 358, pączki mięsne Nr. 353, albo pączki z grzybami, albo z wołowiną Nr. 351, 352, albo krutony z gryczanej kaszy i t. p.

Wydać: $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny i innego mięsa,
 $\frac{1}{4}$ kl. kapusty kwaszonej albo świeżej,
 buraki, pomidory, pół szklanki śmietany,
 korzenie i włoszczyzna.

49. Barszcz polski. Ugotować biały buljon z 1 kl. wołowiny z dodatkiem kwasu (patrz uwaga) zeszumować, włożyć zagotowany oddzielnie w wodzie mostek wędzony, pęczek zieleni, sól, suszone grzyby, zagotować, przecedzić.

Wstawić nieobrane buraki w zimnej wodzie na duży ogień, nie nakrywając garnka. Kiedy buraki są już miękkie, obrać, drobno poszatkować. Zasmażyć w rondelku fryturę z cebulą cienko pokrojoną, włożyć do tego buraki, podsmażyć, ciągle mieszając, wsypać $\frac{1}{3}$ szklanki mąki, wymieszać, nalać przecedzonym buljonem, włożyć pokrojony w kawałki wędzony mostek, drobno poszatkowane grzybki, albo frikadelki, albo podsmażone sosiski pokrajane w plasterki, buraczany kwas, śmietanę — zagotować. Do takiego barszczu podaje się uszka Nr. 192, 293, albo oddzielnie, albo kładzie się je w wazę, leje się również do wazy surowy albo raz zagotowany kwas buraczany.

Wydać: $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny,
 kwas Nr. 47, $\frac{1}{4}$ kl. mostku,
 2 — 3 grzybki, cebula, buraki, korzenie,
 pół szklanki śmietany,
 pół szklanki mąki.

Do takiego barszczu podaje się również krutony z gryczanej kaszy, paszteciki w naleśnikach, albo zapiekaniec z blinów, pierożki, pączki, z mięsem i t. p.

50. Barszcz zwyczajny. Gotuje się z wołowiny tak jak małorosyjski, tylko bez kartofli, fasoli i pomidorów.

51. Barszcz inaczej. Wziąć 5 sztuk okrągłych buraków, obrać, poszatkować. Dużą patelnię albo rondel wysmarować masłem, rozgrzać, położyć buraki, zmoczyć je 2 — 3 łyżkami octu, smażyć mieszając; wsypać $\frac{1}{3}$ szklanki mąki, zamieszać, smażyć, podlewać zlekka buljonem po łyżce, dopóki buraki nie będą zupełnie gotowe.

Przygotowany jak zwykle buljon na wołowinie z korzeniami mieszać z burakami, ugotować razem. Podać oddzielnie śmietanę.

52. Barszcz z pieczonych buraków z winem. Ugotować biały buljon, jak zwykle z $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny i pół kl. świeżej młodej wieprzowiny z 2 cebulami i korzeniami — precedzić.

Upiec dobry czerwony burak, cienko poszatковать—włożyć do wazy, wycisnąć sok z cytryny, wlać białego, francuskiego wina albo Sautern'u, włożyć drobno pokrajaną, ugotowaną wieprzowinę, koper, rozprowadzić gorącym, precedzonym buljonem, wlać do wazy pół szklanki soku ze świeżego, utartego, precedzonego buraka.

Wydać: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny, pół kl. wieprzowiny,
 $\frac{3}{4}$ kl. buraków, 2 cebule, 1—2 listków bobkowych,
 5 — 10 ziaren ang. ziela, pół cytryny,
 1 — $1\frac{1}{2}$ szklanki franc. wina albo Sautern'u.

53. Barszcz z selera. Ugotować biały buljon z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny (dodać, jeśli kto lubi pół kl. szynki) — precedzić. Wziąć pół kl. samych liści selera, sparzyć, wyrzucić na sito, drobno posiekać. Masło i $\frac{1}{3}$ szklanki mąki zasmażyć zlekka, włożyć selery, zasmażyć, dodać śmietany, dolać precedzony buljon, zagotować, mieszając. Do wazy włożyć 2 listki selera drobno posiekanego i kopru.

54. Barszcz ze świeżemi grzybami. Ugotować biały buljon z $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny z korzeniami — precedzić. Na godzinę przed podaniem wziąć pełen talerz świeżych grzybów; prawdziwków, maślaków i rydzów. Sparzyć, podsmażyć w 1 — 2 łyżkach masła z cebulą, podsypać łyżkę mąki, nalać buljonem, włożyć 6 — 9 kartofli, ugotować, wsypać garść szczypioru drobno posiekanego, wlać śmietany albo śmietanki, posolić, zagotować, wlać do wazy, wsypać zieleni i pieprzu — podać.

55. Zupa z wołowych ogonów. Trzy wołowe ogony namoczyć w zimnej wodzie na 24 godziny. Zmieniać wodę jak można najczęściej, następnie nastawić je do gotowania w ciepłej wodzie, zagotować raz i drugi, przemyć w zimnej wodzie, włożyć w buljon na pozostałych z poprzedniego dnia kościach, dodać włoszczyzny, pęczek zieleni i z pół szklanki mocnej madery.

Nakrywszy rondel papierem, gotować nie mniej, jak 4 — 5 godzin, podlewając buljonem, żeby ogony były ciągle nakryte.

Przygotować czerwony buljon Nr. 4 i 5 z podsmażonej wołowiny i włoszczyzny — precedzić. Wlać w ten buljon odwar z ogonów, sklaro-

wać fasówką. — Ogony przez ten czas postawić na brzegu płyty, przykryte papierem i przykrywą.

Gotowy buljon zaprawić albo szklanką mąki z łyżką masła, albo pół szklanką kartoflanej mąki, rozprowadzonej pół szklanką madery, wlać w gotujący się buljon, mieszając warzachewką — zagotować.

Jednocześnie wziąć 2 marchwie i 2 selery, pokrajać w plasterki, wrzucić do gotującej się wody, raz zagotować, zlać go, włożyć $\frac{1}{4}$ łyżki masła i dodać przecedzonego buljonu, żeby załedwie przykrył, nakryć pokrywą, dusić dopóki nie zmięknie, podlewać po łyżce buljonu. Kiedy będzie miękkie, przełożyć w garnek, podlać pozłotą, skropić maderą albo malagą, posypać zlekką cukrem, nie nakrywając garnka, wstawić w piec do pieczenia, często potrząsać garnkiem, żeby się równo rumieniło. Kiedy ta włoszczyzna pokryje się lśniąca błonką, wyjąć i włożyć do wazy. Przygotować knele z piersi surowej kury str. Nr. 227, 338, podsmażyć i podrumienić dobrze w 10 deka masła.

Cwierć kilo słodkiego mięsa (cielęciny) 12 — 20 sztuk oddzielnie ugotowanych grzybków, 15 sztuk pieczarek, 10 deka przebranego szczawiu, pół szklanki pomidorów (masy pomidorowej) wszystko to włożyć w buljon, zagotować, dodać do smaku soli — podać.

PROPORCJA NA 12 OSÓB

Wydać: 3 wołowe ogony, pęczek zieleni,
 $\frac{1}{4}$ kl. włoszczyzny, połówkę cytryny,
pół szklanki madery albo malagi.

Na czerwony buljon:

2 — $2\frac{1}{2}$ kl. wołowiny,
 $\frac{1}{4}$ kl. włoszczyzny, 2 cebule.

Na fasówkę:

pół kl. wołowiny,
1 szklankę mąki i łyżkę masła,
albo pół szklanki madery
i pół szklanki kartoflanej mąki,
2 marchwie i 2 selery,
 $\frac{1}{4}$ łyżki masła.

Na knele: pierś kurza, pół bułki francuskiej,
1 jajko, sól, łyżka masła do zasmażenia kneli,
 $\frac{1}{4}$ kl. cielęciny, 12—20 grzybków, 15 sztuk pieczarek,
pół szklanki pomidorów (10 deka szczawiu).

56. Zupa z kury z faszerowanemi smardzami. Ugotować buljon z 1½ kl. kury (jeśli mała, to z dwóch i dodać połowe kości). Z kury odjąć pierś, zrobić z niej farsz, a mianowicie: zbić i posiekać, włożyć pół łyżki masła, trochę soli, muszkatałowej gałki, ⅓ kieliszka reńskiego wina, jajko i trochę mąki, tak, żeby masa nie była zbyt rzadka. Wybrać 18 — 24 dużych smardzy, wymyć je dobrze, odciąć korzonki i gdzie tylko się da wkładać w te smardze farsz, potem ugotować je w oddzielnym rondelku w rosoli z kury. Cały rosół przecedzić, można go zaprawić masłem z mąką, zagotować, wlać pół szklanki śmietanki z 2 żółtkami, podgrzać mieszając, do najwyższej temperatury (byle nie zagotować), przecedzić w wazę, do wazy włożyć faszerowane smardze.

57. Zupa à la „paysanne” mięsna. Ugotować biały buljon z włoszczyzną, pieprzem i bobkowym listkiem, włożyć w niego talerz rozmaitego mięsiwa: pieczeni wołowej, cielęciny, kury, wędliny, gęsi, kaczki, sosisek, wszystkiego potrochu. Cebulę drobno posiekać, zasmażyć w łyżce świeżego masła, wsypać łyżkę mąki, zlekką podrumienić, rozprowadzić buljonem, 6 — 12 pieczarek, 6 — 12 marynowanych rydzyków, albo świeżych grzybów, rydzy, maślaków, sparzonych i oddzielnie ugotowanych, wlać 1 — 2 szklanki kwasu z ogórków, kładą również sparzoną kapustę słodką. Kiedy wszystko gotowe, kładzie się w buljon, dodaje się ½—1 szklanki śmietany albo gęstej śmietanki, raz zagotowuje, wlewa do wazy w drobno posiekany koper albo zielony szczypiorek.

58. Czarnina z gęsi. Ugotować rosół z gęsich podróbek, włożyć 2 cebule, 10 ziarenek pieprzu, 1 — 2 listki bobkowe, wlać kwasu buraczanego 2 szklanki, gotować, dopóki mięso nie będzie miękkie, przecedzić. Albo zamiast kwasu buraczanego, włożyć suszonych gruszek i suszonych, albo świeżych jabłek. Wziąć krew z całej gęsi, rozetrzeć w kamiennej miseczce z pół szklanką kwasu albo octu mieszając, przelać przecedzonym buljonem przez durszlak, postawić na płycie, podgrzać, mieszając ciągle, do najwyższego stopnia gorąca, byle nie zagotować.

Do czarniny podaje się gęsią szyjkę faszerowaną w ten sposób: ściągnąć z karku; wątróbkę gęsią udusić, wziąć łyżkę surowego tłuszczu gęsiego, pół francuskiej bułki, namoczonej i dobrze wyciśniętej, angielskie ziele, cebulę, pieprz, muszkatałową gałkę, dobrze posiekać, dodać soli, 2 surowe jajka, wymieszać — nadziać szyjkę, przewiązać skórę z dwóch końców mocno, wrzucić w gotujący się buljon, ugotować, ostudzić, pokrajać w plasterki, włożyć do wazy.

59. Czarnina z wieprza. Ugotować z 1½ kl. wieprzowiny, włożyć 2 cebule, angielskiego ziela, bobkowych listków, wlać 2 szklanki kwasu bu-

raczanego, gotować dopóki mięso nie będzie miękkie, precedzić. I tu również zamiast kwasu buraczanego można dać owoce suszone (10 jabłek nym (duża garść). Gotować $\frac{1}{4}$ godziny, dopóki nie zczzerwienieją, niech za-

30 żywych raków wrzucić w dobrze osolony ukrop z koprem zielonym w tej samej wodzie, wyrzucić na sito. Kiedy już zupełnie ostygną, i 10 gruszek). Wziąć $1\frac{1}{2}$ — 2 szklanek krwi wieprzowej — przygotować jak wyżej. Do wazy włożyć oddzielnie przygotowane, gotowane albo duszone w maśle cynaderki wieprzowe, pokrajane w plasterki.

60. Rakowa zupa. Ugotować biały buljon z 1 kl. wołowiny, $\frac{1}{4}$ kl. cięższej golonki, włoszczyzny, korzeni i pęczka zieleni. Wyczyścić, wyjąć czarną kiszeczkę z odwłoka szyjki odjąć, wyjąć wnętrzności i razem z nóżkami potłuc.

Czarny pęcherzyk pod samymi oczami wyrzucić. Następnie wybrać dobrze mięso nożykiem ze skorupki, dodać 10 obranych szyjek, drobno usiekać, zmieszać z 10 dek. rozgotowanego ryżu, dodać pół łyżki śmietankowego masła, 2 — 3 ziarna ang. ziela i pieprzu, troszeczkę muszkatałowej gałki, zielonej siekanej pietruszki i kopru i nafaszerować skorupki.

Utluczone wnętrzności i nóżki zasmażyć w łyżce masła do zarumienienia, podlewać po łyżce buljonu, podsypać pół łyżką mąki, podsmażyć, dodać pół szklanki śmietany, wlać część precedzonego buljonu, zagotować dobrze, precedzić, przetrzeć przez durszlak, wlać resztę buljonu, włożyć faszerowane skorupki, przetartą włoszczyznę, zagotować, włożyć 20 rakowych szyjek, podegrzać prawie do zagotowania, ale nie zagotować.

Do wazy wsypać kopru, wylać zupę — oddzielnie jeszcze podać śmietanę.

Tam, gdzie raki drogie są, można dla oszczędności nie kłaść szyjek do farszu i do zupy, tylko zrobić z nich sos do oddzielnej potrawy.

61. Zupa rakowa inaczej. Można w zupie podawać ugotowany ryż albo kaszę perłową, a skorupki nadziewać następującym farszem.

Obrane nóżki i połowę szyjek drobno usiekać, zmieszać z 3 łyżkami suszonej bułki z koprem, zieloną pietruszką; dodać 1 — 2 surowe jajka, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, soli, muszkatałowej gałki, rozproszyc niezbiernym mlekiem albo śmietaną pół szklanki, żeby jednak było dosyć gęste, nadziać tem skorupki i wrzucić w gotujący się buljon.

Farsz taki można zrobić z gryczanej kaszy albo pszennej, wprerw przemyć kaszę w zimnej wodzie, ugotować w małej ilości wody z masłem. Kiedy ostygnie, zamieszać z jajkiem, masłem, nafaszerować skorupki rakowe.

Wydać: 1 szklankę kaszy, z tego $\frac{1}{2}$ szklanki na farsz, a pół szklanki do zupy.

W rakową zupę wlewają czasami $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ szklanki białego wina.

ZUPY Z POŁĄCZENIEM ŻÓŁTKA ZE ŚMIETANĄ

UWAGA: Te zupy przygotowuje się także na białym buljonie, t. j. bez zapiekanej włoszczyzny, a nawet zupełnie bez włoszczyzny, a tylko z wołowiny z pęczka zieleni z dodaniem pieczonej cebuli. Przed wydaniem wziąć: 2 żółtka zmieszane z $\frac{1}{2}$ szkl. śmietanki, rozprowadzić 2 szklankami buljonu, podegrzać do najwyższej ciepłoty, byle nie zagotować. Wlać do wazy, dolać resztę buljonu.

62. Zupa włoska z makaronem. Ugotować buljon z $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny (z włoszczyzną), przecedzić. Ćwierć kilo włoskiego makaronu, połamać, wrzucić do posolonego ukropu, raz zagotować, wyrzucić na durszlak, przełożyć w oddzielny ronderek, zalać przecedzonym buljonem, ugotować na małym ogniu. Do niedużego rondelka wbić 2 żółtka, wsypać tartego parmezanu, rozprowadzić pół szklanką gęstej gotowanej albo surowej śmietanki. Przed podaniem wlać 2 szklanki gorącego buljonu, bez przestanku mieszając, podegrzać do najwyższej ciepłoty, przecedzić przez sito, w przecedzony buljon włożyć $\frac{1}{2}$ łyżki śmietankowego masła, soli i szczyptę białego tłuczonego pieprzu. Do wazy włożyć makaron, zalać zupą i podać.

63. Zupa Windsor z cielęcych nóżek. Ugotować biały buljon z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny bez włoszczyzny, przecedzić, wziąć cztery cielęce nóżki, dobrze oczyścić, wymyć, gotować w wodzie z solą i $\frac{1}{2}$ szklanki octu w przeciągu 3-ch godzin. Mięso obrać z kości. Oddzielnie w buljonie rozgotować $\frac{1}{4}$ szklanki perłowej kaszy. Oddzielnie ugotować 10 deka włoskiego makaronu. Pół łyżki maki rozmieszać z łyżką masła, rozprowadzić buljonem, przegotować, włożyć kaszę perłową, przecedzić, przetrzeć wszystko przez sito. Rozprowadzić resztę przecedzonego buljonu z wołowiny, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki z dwoma żółtkami, wsypać parmezanu, podegrzać, mieszając, do najwyższej ciepłoty. Do wazy włożyć ugotowany makaron, mięso z nóżek, pokrajane równemi kawałkami, wlać kieliszek albo dwa Sautern'u, wsypać pieprzu, wlać buljon — podawać.

Pozostały rosół z nóżek użyć do galarety.

Do tej zupy podaje się paszteciki we franc. cieście i paszteciki w muszelkach.

64. Zupa niemiecka ze śmietanką i z żółtkami. Ugotować biały buljon, przecedzić; $\frac{1}{2}$ szklanki mąki i łyżka masła zrumienić, rozprowadzić dwiema szklankami buljonu, przegotować; 2 żółtka rozmieszać z $\frac{1}{2}$ szklanki gęstej śmietanki, rozprowadzić gorącym buljonem, szybko mieszając, podgrzać do najwyższej ciepłoty, nie gotować, przecedzić.

Do wazy oddzielnie gotowaną w buljonie, karbowaną włoszczyznę: marchew, brukiew, a także ugotowane w rosole, pokrajane w plasterki mięsne knele Nr. 226.

Buljon cały przecedzić w wazę — podawać.

65. Zupa rakowa holsztyńska. Ugotować biały buljon, nie mocny z włoszczyzną albo bez; $\frac{1}{4}$ szklanki kaszy perłowej przemyć zlekką, podrumienić w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, rozprowadzić częścią buljonu przecedzonego, włożyć sparzonych smardzy kilka sztuk, ugotować.

Oddzielnie ugotować w solonej wodzie szparagi i kalafiory podzielone na części. Nafaszerować ugotowane rakowe skorupki farszem z suszonej bułki (patrz Nr. 61), włożyć do każdej skorupki całą rakową szyjkę. Wrzucić do przecedzonego buljonu, ugotować, wlać w buljon z perłową kaszą, włożyć szparagi i kalafiora raz zagotować, wlać żółtka ze śmietanką (tak, jak wyżej), podgrzać do najwyższej ciepłoty — podawać.

Wydać: $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny,
 $\frac{1}{4}$ kl. cielęciny golonki,
 $\frac{1}{4}$ szklanki perłowej kaszy,
pół łyżki masła,
 $\frac{1}{4}$ kl. szparagów, kalafior,
15 raków, kilka sztuk smardzy,
3 łyżki suszonej bułki,
koper i zielona pietruszka,
1 — 2 jajka,
 $\frac{1}{2}$ łyżki masła do farszu,
gałkę muszkatałową,
 $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki gęstej,
2 żółtka,
 $\frac{1}{4}$ szklanki śmietanki.

ZUPY NA BIAŁYM MIĘSNYM BULJONIE Z KASZĄ I ŚMIETANĄ

67. (Uwaga: W zupy na białym buljonie kładzie się $\frac{1}{2}$ szklanki kaszy na 6 — 8 osób). Rozgotowuje się kaszę oddzielnie w przecedzonym buljonie. Zupę taką zaprawia się $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, zależy od

upodobania. Śmietanę można zagotować raz z zupą, albo podać oddzielnie surową, jak kto lubi.

Gotować w buljonie cebulę i pęczek zieleni.

68. Zupa cytrynowa z ryżem. Ugotować biały buljon z 1 ¼ kl. mięsa wołowego, przecedzić. Przed podaniem na stół wcisnąć ½ cytryny, parę plasterków włożyć bez pestek. Oddzielnie ugotowanego w buljonie ryżu albo perłowej kaszy, ½ — 1 szklanki śmietany, zielonej pietruszki i kopru, raz zagotować i zaraz podać.

69. Cytrynowa zupa z kaszą perłową. Jak Nr. 68, tylko wziąć ½ szklanki kaszy perłowej.

70. Zupa z selerów z ryżem. Ugotować biały buljon z 1 ¼ kl. wołowiny, przecedzić. Na godzinę przed obiadem włożyć do zupy trzy pietruszki, trzy seler i garść naci zielonej z selera, ugotować. Przed podaniem włożyć do wazy ½ cytryny pokrajanej w plasterki bez pestek, śmietany ½ — 1 szklanki, oddzielnie w buljonie ½ szklanki ugotowanego ryżu, albo kaszy perłowej, jeszcze parę listków selera, wlać buljon — podać. Zamiast ryżu można dać kaszę perłową.

71. Zupa z prosięcia. Ugotować biały buljon, jak zwykle z 1 ½ kl. prosięcia, włoszczyzny i korzeni — przecedzić. Kaszy ½ szklanki perłowej rozgotować oddzielnie z łyżką masła, wybić do białości, dodać śmietany 1 — 1 ½ szklanki, rozprowadzić przecedzonym buljonem, zagotować. Do wazy wsypać kopru i zielonej pietruszki. Można podawać tę zupę z frykadelkami, z cynaderką prosięcia Nr. 179, a prosię podać oddzielnie z chrzanem i ze śmietaną.

72. Zupa z kaczki z kaszą perłową i z grzybami. Jedną całą, dużą kaczkę ugotować w białym buljonie z korzeniami i 3 — 4 suszonymi grzybami; ½ szklanki kaszy perłowej rozgotować oddzielnie z łyżką masła, wybić dobrze, dodać ½ — 1 szklanki śmietany, rozprowadzić resztą przecedzonego buljonu, raz zagotować, podać z pokrajaną na części kaczką. Suszone grzyby sparzyć, dobrze wymyć z piasku, ugotować oddzielnie w posolonej wodzie, wyjąć je, drobno posiekać, włożyć do wazy razem z zieloną pietruszką i z koprem. Można też, jeśli kto lubi, dodać cytrynowego soku albo buraczanego kwasu, albo soku agrestowego.

Kaczkę można podać na drugie danie z kartoflami, pokrajanymi grzybami w ostrym sosie.

ZUPY — PURÉ MIĘSNE

72. Zupa puré z kury. Ugotować biały buljon z $\frac{1}{2}$ kl. wołowiny i cielęcą golenią $\frac{1}{4}$ kl. Zeszumować, włożyć oczyszczoną kurę, pęczek zieleni, posolić do smaku.

Kiedy kura będzie zupełnie miękka, wyjąć ją, obrać mięso bez skóry. Skórę i kości włożyć do buljonu. Mięso drobno posiekać z kawałkiem (10 deka) śmietankowego masła, przetrzeć przez sito.

Przetarte puré mieszać z ugotowaną i prz tartą perłową kaszą, włożyć 2 żółtka rozbite z $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ szklanki gęstej śmietanki, rozmieszać, rozprowadzić precedzonym buljonem, podegrzać do najwyższej ciepłoty, nie przestając mieszać. Jeśli nie można zaraz podać, to zupę stawia się na parze, nie przestając mieszać. Do wazy można wrzucić kawałek śmietankowego masła.

73. Zupa królewska. Ugotować biały buljon z $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny (z biodrówki) z pęczkiem zieleni. Oczyszczyć kurę, odjąć mięso od kości i skóry, skrzydełka i resztę gotować dalej, mięso posiekać z 10 dek. śmietankowego masła, surowej wędliny 10 deka, wołowiny surowej bez tłuszczu 10 deka, surowej cielęciny 10 deka, marchew, $\frac{1}{2}$ pietruszki, $\frac{1}{2}$ selera, pół pora, zrumienić, utłuc w moździerzu razem z mięsem, $\frac{1}{2}$ franc. bułki rozmoczonej w szklance buljonu gorącego; włożyć 2 żółtka rozbite z $\frac{1}{2}$ szklanki gęstej śmietanki, rozmieszać, przetrzeć przez sito, rozprowadzić precedzonym buljonem, podegrzać, mieszając do najgorętszej ciepłoty, ale nie zagotować.

Podaje się do niej faszerowane śliwki Nr. 235, grzanki Nr. 317, albo paszteciki.

74. Zupa puré z rakowemí szijkami i kalafiorami. Przygotować zupę jak Nr. 72 puré z kury. Do wazy włożyć oczyszczone rakowe szyki i oddzielnie ugotowany w buljonie kalafior, podzielony na cząsteczki.

Wydać: $\frac{1}{2}$ kl. wołowiny,
2 kury wagi $1\frac{1}{4}$ kl., pęczek zieleni, marchew,
10 deka śmietankowego masła, 2 żółtka,
 $\frac{1}{2}$ szklanki gęstej śmietanki, $\frac{1}{4}$ szklanki perłowej kaszy, 20 — 30 raków, kalafior.

75. Zupa puré z indyczki. Tak, jak z kury, tylko zamiast kury, wziąć indyczkę.

Do zupy podać paszteciki.

76. Zupa puré z kaczki. Tak, jak z kury, tylko zamiast 2-ch kur, wziąć jedną dużą kaczkę.

77. Zupa puré z zająca. Ugotować biały buljon z 1 kl. wołowiny, 2 — 3 grzybki, buraczanego kwasu i włoszczyzny.

Zajaca upiec z łyżką masła, odjąć mięso od kości. Kości włożyć do zupy do dalszego gotowania, a mięso utłuc w kamiennym moździerzu. Zasmażyć mąkę z masłem, rozprowadzić szklanką buljonu i zagotować, zmieszać z przetartym puré z zająca, włożyć 2 żółtka rozbite z $\frac{1}{2}$ szklanką gęstej śmietanki, rozprowadzić przecedzonym buljonem, nagrzać mocno, nie dać zagotować, przelać do wazy. Zamiast żółtka ze śmietanką, można dodać śmietany.

Do tej zupy dodaje się grzanki Nr. 216, 217.

78. Zupa puré z cietrzewia. (Porcja na 12 osób). Ugotować biały buljon z 2—3 kl. wołowiny, przecedzić.

Oddzielnie gotować 15 pieczarek, $\frac{1}{4}$ kl. cielęciny i 12 grzybków, nakrajać cietrzewia, usmażyć w maśle. Odjąć mięso od kości i skóry — kości i skórę włożyć do buljonu, żeby się dalej gotowały. Mięso posiekać, dodać $\frac{1}{2}$ kl. bułki, rozmoczonej w szklance gorącego buljonu, 10 deka śmietankowego masła, utłuc, rozprowadzić częścią przecedzonego buljonu, przetrzeć przez sito. Jednocześnie na knele drugiego surowego cietrzewia. Z surowego odjąć mięso od kości, kości zasmażyć, włożyć w buljon, żeby się gotowały — grzbiet odrzucić. Mięso utłuc na miazgę, dodać miękisz z $\frac{1}{2}$ franc. bułki, 2 jajka, 10 deka masła, soli, trochę gałki muszkatałowej i 2 — 3 łyżki gęstej śmietanki, rozmieszać, robić z tej masy knele, t. j. małe kluseczki, w ten sposób: 2 łyżeczki od herbaty umoczyć w zimnej wodzie, jedną wziąć kawałek farszu, wygładzić go brzegiem drugiej łyżeczki równo z brzegiem, zdjąć łyżeczką z drugiej kneli i wrzucić na gotującą się wodę, albo buljon i tak postępować do końca, zagotować. Gdy będą gotowe i wypłyną na wierzch, zebrać durszlakową łyżką w wazę, podawać. Można do tej zupy dodać szklankę malagi. Kładą również liście szpinaku, sparzonego przedtem.

79. Zupa puré z dziczyzny. („Marie Louise“). Ugotować zwykły biały buljon z $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny, przecedzić. Dwa jarząbki, 2 kuropatwy, albo 2 bekasy niepatroszone zasmażyć w 15 dekach masła, wyjąć kości i zagotować je w buljonie, mięso posiekać, utłuc w moździerzu z $\frac{1}{2}$ szklanką buljonu, rozprowadzić szklanką gorącego buljonu, włożyć oddzielnie ugotowaną i przetartą perłową kaszę, wbić 2 żółtka, zmieszane z $\frac{1}{2}$ szklanki

śmietanki, przetrzeć przez sito, rozprowadzić całym buljonem, podegrzać, mieszając do najwyższej ciepłoty, ale nie zagotować.

Podając, włożyć do wazy, oddzielnie ugotowane i pokrajane na drobne kawałki, szparagi Nr. 261 i knele Nr. 226.

Do tej zupy dodaje się także grzanki Nr. 216—217, albo paszteciki w franc. cieście.

80. Zupa puré z jarząbków, albo bażantów z szampańskim. Ugotować biały buljon z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny, $\frac{1}{4}$ kl. cielęcych kości, przecedzić. Dwa jarzabki, albo bekasy, albo bażant. Przygotować zupę tak, jak wyżej. Podając na stół, wlać do wazy $\frac{1}{2}$ but. szampańskiego wina, knele mięsne i 6 szparagów.

Do tej zupy podaje się grzanki z sardynkami, albo paszteciki we franc. cieście, albo paszteciki w muszelkach.

MIĘSNE ZUPY Z PURÉ Z JARZYN I ZIELENINY

Zieleninę i jarzynę do tych zup trzeba drobno pokrajać, żeby się prędzej rozgotowały, nalać gorącą wodą, raz zagotować, odlać wodę, wyrzucić na sito, kiedy woda obsiaknie, włożyć w szeroki rondel z kawałkiem masła, żeby miały dużo miejsca, wlać trochę przecedzonego buljonu, żeby przykryła zaledwie dno, przykryć, dusić na małym ogniu, albo w piecu, często mieszając warząchewką.

Można też, dla pewności, wstawić rondel w patelnię z gotującą się wodą. Kiedy jarzyny ugotują się, przetrzeć je przez sito na gorąco, przetrzeć dobrze, żeby nie było grudek.

W to przetarte puré włożyć $\frac{1}{2}$ łyżki masła, które należy przedtem zasmażyć z pełną łyżką mąki.

Przełożyć wszystko w duży rondel, podegrzać puré, rozebrać, dodając po trochu, całym buljonem przecedzonym przez serwetkę, położoną na durszlaku.

Buljon do tego gotuje się już bez włoszczyzny i bez cebuli, tylko z pęczkiem zieleni.

Podegrzać, wszystko zmieszawszy, do najwyższej ciepłoty, byle nie zagotować, bo puré zwarzy się i oddzieli się od buljonu.

81. Zupa puré z kalafiorów. Ugotować biały buljon z 1 kl. wołowiny i $\frac{1}{4}$ kl. cielęciny od goleni, bez włoszczyzny i bez cebuli, tylko pęczek zielonej pietruszki, selera i pora — przecedzić.

Sześć kalafiorów mniej więcej 1 kl. obrać z liści, dobrze wymyć, zostawić w solonej zimnej wodzie, godzinę, żeby oczyścić z robaków. Wybrać najładniejszy kalafior, rozebrać go na cząsteczki do podania w wazie. Ten kalafior włożyć w gotującą się wodę, wyjąć na sito, przełożyć do małego rondla, zalać przecedzonym buljonem, gotować 1½ godziny.

Pozostałe kalafjory pokrajać na kawałki, włożyć do rondla z 10 dk. masła śmietankowego, zalać tłustym przecedzonym buljonem, przykryć, rondel wstawić w patelnię z gotującą się wodą, dopóki kalafjory się nie rozgotują, przetrzeć przez sito.

Rozpuścić w rondelku ½ łyżki masła, wsypać łyżkę mąki, zlekka zrumienić, rozprowadzić szklanką przecedzonego buljonu, zagotować, włożyć puré, wymieszać bardzo dobrze, dolewając potrochu resztę buljonu, dodać 2 żółtka, rozbite z ½ szklanki śmietanki, postawić na płycie, mieszając, podgrzać do najwyższej ciepłoty, byle nie zagotować. jeśli puré będzie miało grudki, przecedzić przez sito.

Wlać do wazy na pokrajany na cząstki kalafior — podawać.

Podaje się paszteciki do tej zupy, albo farsz rakowy w muszelkach.

82. Zupa wiśniowa z kaszką krakowską. Ugotować buljon biały z 3/4 kg. wołowiny, przecedzić. Wyjąć pestki z dojrzałych wisien, włożyć wiśnie do rondla. ½ kg. cielęciny, kawałek kardemonu, ½ łyżki masła, nalać buljonem i gotować na wolnym ogniu. Kilka pestek stłuc w moździerzu, ziarenka włożyć do rondla, nalać buljonem, gotować oddzielnie w małym rondlu przez kwadrans pod przykryciem, przecedzić przez sito, dodać ¼ kg. tartego chleba razowego i gotować dopóki puré nie zgęstnieje. Przetrzeć całe puré przez sito, rozprowadzić buljonem, wsypać cukru do smaku, soli i mieszać z ugotowaną na sypko kaszką — kaszkę zatrzeć przedtem jajkiem, przesuszyć w piecu i gotować w wodzie z ½ łyżki masła, gotować, mieszając, na większym ogniu 5 minut, potem na małym 10 minut, następnie przykryć pokrywą i wstawić na ½ godziny do pieca.

Wydać: ¾ kg. wołowiny, ,

1 marchew,

peczek zieleni,

3 szklanki wisien,

¾ kg. cielęciny,

½ łyżki masła,

½ szklanki kaszy,

1 jajko.

83. Zupa puré ze świeżych pomidorów. Ugotować biały buljon z 1 kl. wołowiny i ¼ kl. cielęcej golonki z włoszczyzną bez cebuli z peczykiem zie-

leni — precedzić. Od 2—8 pomidorów, zależnie od wielkości i dojrzałości, obmyć, rozkroić na części, wyjąć pestki, dusić pod pokrywą z $\frac{1}{2}$ łyżki masła śmietankowego, często mieszając, żeby się nie przypaliło, nalać precedzonym buljonem, przegotować, przetrzeć przez sito. Ugotować oddzielnie, byle nie rozgotować, $\frac{1}{2}$ szklanki kaszy perłowej, albo ryżu, włożyć do przetartych pomidorów, wlać $\frac{1}{2}$ —1 szklanki śmietany, nalać całym buljonem, raz zagotować, podawać z zielonym koprem. Zupę tę można gotować bez mięsa — proporcja produktów jak wyżej.

Do buljonu na zupę pomidorową można dodać kości z kury. Następnie zamiast ryżu albo kaszy perłowej do duszenia pomidorów wsypać łyżkę mąki, dusić z nią i przetrzeć.

Pomidory bywają bardzo kwaśne i w tym wypadku dosyć będzie 2—3 sztuki na 6 osób, jeśli zaś są pomidory dojrzałe bardzo i słodkie, to można wziąć 8 sztuk, a nawet 10. Jeżeli pomidory bardzo są drogie, to i jeden duży starczy i wtedy pestek nie wybierać, lecz gotować wszystko razem i przetrzeć przez sito.

Do tej zupy podaje się paszteciki we franc. cieście z mózgami, grzanecki Nr. 216, 217, ale najlepiej podać pomidory faszerowane.

Pomidory faszerowane: $\frac{1}{4}$ kl. cielęciny, posiekać drobno, utłuc w morderzu z 10 dk. wymytego masła, 1 surowym jajkiem, $\frac{1}{2}$ franc. bułki, namoczonej w mleku i wyciśniętej; dodać soli, kilka ziarenek ang. ziela, muszkatałową gałkę, przetrzeć przez sito, nafaszerować zielone pomidory, sztuk 18, jeśli bardzo małe (wyjąć ostrożnie z nich miękisz) nalać buljonem, ugotować na małym ogniu pod przykrywą, wlać do wazy.

84. Zupa puré ze szparagów. Ugotować biały buljon z dużej kury, bez włoszczyzny z pęczkiem zieleni — precedzić. Wziąć 1 kl. pośledniejszego gatunku tanich szparagów, specjalnie na zupę, oskrobać, poobcinać łebki i ugotować te łebki oddzielnie w solonej wodzie.

Pozostałe szparagi pokrajać na drobne kawałki, włożyć do rondla łyżkę śmietankowego masła, precedzić tę trochę buljonu, przykryć, dusić godzinę albo i więcej, dopóki szparagi nie będą miękkie. Gorącą przetrzeć przez sito, zmieszać z przetartym ryżem albo perłową kaszą, albo z łyżką mąki, zlekka podrumienić z $\frac{1}{2}$ łyżką masła, przegotować w szklance buljonu — precedzić. Wszystko razem gotować 20—30 minut.

Na pół godziny przed wydaniem na stół, zdjąć tłuszcz z ogólnego buljonu, precedzić przez gęste sito albo mokrą serwetkę, wolno wlać puré, mieszając warzuchewką mieszaninę z 2 żółtek i $\frac{1}{2}$ szklanki gęstej śmietany. podegrzać, mieszając, do najwyższej ciepłoty, byle nie zagotować, włożyć, jeśli kto chce, kawałek śmietankowego masła, wsypać główki szparagów, przelać do wazy — podać.

85. Zupa puré ze świeżych ogórków. Ugotować buljon z kury i cielęcej golonki, zebrać tłuszcz, przecedzić.

Pół kilo ogórków obrać, sam środek z pestkami nakrajać w plasterki, ugotować w solonej wodzie, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, kiedy obeschną — włożyć do wazy. Osobno skrajać $\frac{3}{4}$ kl. ogórków, wybrać, żeby były nie gorzkie, pokroić każdy na 4 części wzdłuż, włożyć do rondla, dodać 10 deka gotowanej szynki wędzonej, 1 cebulę, 1—2 goździki, łyżkę mąki zrumienionej z $\frac{1}{2}$ łyżką masła i przegotowaną ze szklanką przece-
dzonego buljonu — zagotować.

Przed wydaniem, wyjąć szynkę wędzoną a resztę przetrzeć przez sito w rondel, rozprowadzić buljonem, dodać przetarte puré z kaszy perłowej, dodać 2 żółtka rozbite z $\frac{1}{2}$ szklanką gęstej śmietanki, kawałkiem śmietan-
kowego masła, posolić(podegrzać, mieszając dobrze, do najwyższej cie-
płoty, byle nie zagotować.

Podać z zielonym koprem i pieprzem.

86. Zupa puré zielona ze szczawiu albo ze szpinaku. Ta zupa przy-
gotowuje się ze szczawiu albo ze szpinaku, albo ze szpinaku do połowy
ze szczawiem.

Jeśli z samego szczawiu albo szpinaku, to brać $\frac{1}{2}$ kl. oczyszczonego
już, jeśli po połowie, to po $\frac{1}{4}$ kl.

Ugotować buljon z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny, włoszczyzny, $\frac{1}{4}$ kl. wędzon-
ki, pęczka zieleni, 2—3 suszonych grzybków, dodać garść kopru zielone-
go — przecedzić..

Oczyszczony szczaw i szpinak wymyć, osuszyć na sicie, posiekać dro-
bno i razem z sokiem przełożyć najlepiej do kamiennego garnka, gotować
w sosie, nie podlewając wody, przetrzeć przez sito, rozprowadzić przece-
dzonym, gotującym się buljonem, zagotować, zaprawić łyżką mąki rozro-
bionej w zimnej wodzie, można dodać $\frac{1}{2}$ łyżki masła zrumienionego z dro-
bno usiekaną cebulą. Przed podaniem, buljon odstawić na bok, włożyć prze-
tarty szpinak albo szczaw, albo jedno i drugie, drobno poszatowane grzy-
by, śmietany $\frac{1}{2}$ —2 szklanki — podawać.

Jeżeli szczaw jest młody, kładzie go się więcej i mniej mąki — jeśli
szczaw jest stary, kwaśny, daje go się mniej, a więcej mąki. Zamiast śmie-
tany można dać żółtka ze śmietaną, jak powiedziano wyżej.

Do takiej zupy kładzie się pokrajaną cienko szynkę wędzoną albo jajka
na twardo, albo faszerowane frykadelfki, paszteciki, smażoną gryczaną ka-
szę, mózgi w muszelkach i t. p.

ZUPY MIĘSNE Z PURÉ Z KASZ

Uwaga: Zupy puré z kasz przygotowują się po większej części z perłowej kaszy, albo ryżu i do nich kładzie się mieszaninę z żółtek i gęstej śmietanki, dlatego, ażeby przetarta kasza nie oddzielała się od buljonu i nie opadała na dno.

Do zupy puré z perłowej kaszy albo ryżu bierze się na 6—8 osób szklankę kaszy — jeśli zaś to puré ma być jako domieszka do innych zup — to tylko $\frac{1}{2}$ szklanki kaszy albo ryżu na taką proporcję wystarczy.

87. Zupa puré z ryżu. Ugotować biały buljon z $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny i pęczka zieleni.

Szklankę ryżu najlepszego przemyć w kilku wodach, wyrzucić na sito, włożyć w rondel, zalać gotującą się wodą. Zagotować na dużym ogniu, wyrzucić na sito, przełożyć do rondla, zalać znów wrzątkiem, zagotować z $\frac{1}{2}$ łyżką śmietankowego masła, gotować na małym ogniu. Na gorąco przecierać przez sito, rozprowadzić buljonem, zagotować, przecedzić przez serwetkę, wlać mieszaninę żółtek ze śmietanką tak, jak wyżej.

Do wazy włożyć 2 łyżki nieprzetartego ryżu.

88. Zupa puré z perłowej kaszy. Buljon biały z wołowiny albo kury, włoszczyzny: z selerem, pietruszką, pęczkiem zieleni — przecedzić. Można dodać 3—6 suszonych grzybków, ugotować oddzielnie. — Kaszę przygotować jak powiedziało się wyżej. Do zupy podać grzaneczki Nr. 216 albo paszteciki z grzybowym farszem, użyć grzyby, które gotowały się w zupie.

89. Zupa puré jasno-zielona (Bagration) ze szparagami, knelami i ekstraktem szpinakowym. Ugotować biały buljon z wołowiny, niedużo włoszczyzny, pęczka zieleni, przecedzić. Ugotować oddzielnie w buljonie $\frac{3}{4}$ szklanki perłowej kaszy, przetrzeć przez sito, rozprowadzić buljonem. Przed podaniem, dodać domieszkę z żółtka ze śmietanką i postępować z przygotowaniem jej jak wyżej.

Do wazy włożyć puré ze szpinaku, który trzeba wrzucić w solony wrzątek, obgotować, wyłożyć na sito, przelać zimną wodą. Kiedy woda obsiąknie, przetrzeć przez sito do wazy, rozmieszać z $\frac{1}{2}$ łyżką śmietankowego masła włożywszy przedtem do wazy oddzielnie ugotowane szparagi i knele. Zupa ta od szpinaku powinna być jasno - zielona.

Do tej zupy podaje się paszteciki we franc. ciście i w muszelkach.

90. Zupa puré z tapioki. Ugotować biały buljon z wołowiny i włoszczyzny, przecedzić — 10 deka tapioki (rodzaj sago), wsypać w gotujący się buljon, rozgotować, przetrzeć przez sito. Przed podaniem zaprawić mieszaniną żółtek ze śmietanką, sposób wiadomy, jak wyżej.

Do wazy włożyć knele rozmaite. Jeśli zupa przygotowuje się na większą ilość osób, to knele robi się z wołowiny, cielęciny z rakowym masłem i t. p., nakrajać je w plasterki, włożyć 3—6 truflí zagotowanych w maderze, słodkiego mięsa i $\frac{1}{2}$ szklanki Portweinu albo Xeresu, zalać zupą, podawać z pasztecikami.

91. Zupa puré hamburska z owsianą kaszą. Ugotować biały buljon z $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny, przecedzić. Zagotować oddzielnie wody, wsypać szklankę prostej owsianki albo herculo, rozgotować, przetrzeć przez sito, podegrzać, rozprowadzić gorącym buljonem, włożyć cytrynowej skórki z $\frac{1}{2}$ cytryny, kawałek cynamonu, $\frac{1}{2}$ szklanki sparzonych rodzyneków korynckich, $\frac{1}{2}$ szklanki na tarce utartych migdałów, 3—4 kawałki cukru, posolić, przegotować, odstawić na brzeg płyty, wlać 2 kieliszki rumu i 2 żółtka rozbite z $\frac{1}{2}$ szklanką śmietanki, podegrzać mocno, nie gotować, podawać.

92. Zupa puré z chleba z winem. Pół kilo czerstwego miękisza żytniego chleba drobno nakruszzonego, dusić w rondlu pod przykryciem z łyżką masła, rozprowadzić buljonem z $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny, przetrzeć przez sito. Do wazy wlać szklankę madery albo Xeresu, żeby zupa była brunatnego koloru, upalić na małej patelence 2 kawałki cukru, rozprowadzić buljonem, a potem dopiero wlać wino — można dodać mieszaniny z żółtek ze śmietanką i postąpić jak w poprzednich.

ZUPY MIĘSNE Z PURÉ Z WŁOSZCZYZNY

Uwaga: Ugotować biały buljon z 1 kl. wołowiny, $\frac{1}{4}$ kl. cielęcych goleni, bez cebuli i włoszczyzny, tylko z pęczkiem zieleni, zebrać tłuszcz przez serwetkę.

Na 6—8 osób wziąć $\frac{3}{4}$ kl. marchwi albo $\frac{3}{4}$ kl. rzepy albo brukwi, selera albo pietruszki albo bulw i t. p., wymyć je, włożyć w gorącą wodę raz zagotować, żeby tylko wygotować gorycz i zapach surowizny, wyrzucić na sito i dopiero wtedy oskrobać, rzepę dość grubo obrać, przemyć, nakrajać jak można najdrobniej. Włożyć do rondla szerokiego pół łyżki masła z włoszczyzną, zalać nie więcej jak szklanką przecedzonego buljonu, przykryć, dusić na brzegu płyty często mieszając warzachewką, żeby się nie przypaliło, podlewać buljonem w miarę potrzeby, bo jedne jarzyny są więcej soczyste, drugie mniej. Zaprawić łyżką mąki z $\frac{1}{2}$ łyżki masła dobranego ze szklanką buljonu, zagotować.

Kiedy włoszczyzna będzie miękka, na gorąco przetrzeć ją przez sito, nalać gorącym buljonem, zagotować, przecedzić. Zaprawić mieszaną z żółtek i śmietanki, postąpić jak w poprzednich.

Do wazy kładzie się zielony koper i w paseczki pokrajane jarzyny i włoszczyzna, z których zrobione puré.

Do zupy podaje się grzaneczki Nr. 216—218.

93. Zupa puré z zielonej fasoli. Ugotować buljon z $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny i włoszczyzny, przecedzić. Pół kilo zielonej fasoli obrać z łyczków, wrzucić do gotującej się wody solonej, zagotować, wyrzucić na sito. Drobno pokrajać, włożyć do gotującego się buljonu z łyżką mąki i $\frac{1}{2}$ łyżką masła, rozgotować, wtedy przecedzić, przetrzeć przez sito — $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki rozbić z 2-ma żółtkami, przecedzić w kamienny rondel, rozprowadzić buljonem, wlać pozostały buljon, mieszając, podgrzać do najwyższej ciepłoty, ale nie dać zagotować, podawać z grzaneczkami.

94. Zupa puré z karczochów. Ugotować buljon Nr. 1 z $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny i niedużej ilości włoszczyzny — przecedzić. 20 karczochów oczyścić, wymyć, wrzucić w gotujący się buljon, rozgotować, przecedzić przez sito. Zasmażyć $\frac{1}{2}$ łyżki masła z 1 łyżką mąki, rozprowadzić buljonem, zagotować, zmieszać z puré z karczochów; 2 żółtka i $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki rozbić, razem przecedzić, rozprowadzić szklanką buljonu, wlać w resztę buljonu, mieszając, podgrzać do najwyższego stopnia ciepłoty, posolić, włożyć 2 kawałki cukru, przecedzić do wazy, podawać z grzaneczkami z słodko-kwaśnego chleba.

95. Zupa puré z marchwi albo brukwi. Ugotować z $1\frac{1}{2}$ kl. wołowiny, przecedzić; wziąć $\frac{3}{4}$ kl. czerwonej marchwi, wymyć ją, nie dotykając nożem, raz zagotować, wyrzucić na sito, oskrobać, drobno nakrajać, t. zw. „serce”, wykroić i odrzucić, nalać buljonem, $\frac{1}{2}$ łyżki masła z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozgotować, przetrzeć przez durszlak, dodać do smaku soli i 2 kawałki cukru, zaprawić mieszanką z 2 żółtek i $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki, postąpić jak wyżej. Podawać z grzaneczkami Nr. 216.

96. Zupa puré z selera. Ugotować biały buljon z 1 kl. wołowiny i $\frac{1}{2}$ kl. cielęcych kości, przecedzić; $\frac{3}{4}$ kl. selera oczyścić, drobno posiekać, włożyć do rondelka łyżkę masła, nalać przecedzonym buljonem, dodać miękisz z małej franc. bułki, rozgotować, przetrzeć wszystko razem przez durszlak. Zaprawić mieszanką z 2 żółtek i $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki—postąpić jak w poprzednich — wlać do wazy, wsypać zielonej pietruszki i kopru. Podaje się z grzankami albo z cielęcym mostkiem, pokrajany w plasterki.

97. Zupa puré z bulw. Gotuje się jak zupa puré z marchwi Nr. 95., zamiast marchwi - bulwy.

98. Zupa puré z kasztanów. Ugotować buljon bez włoszczyzny i bez korzeni, zebrać tłuszcz, przecedzić przez serwetkę; $\frac{3}{4}$ kl. kasztanów sparzyć i zostawić na kwadrans w wodzie: obrać z łupiny i skórki, przełożyć kasztany w rondel, nalać przecedzonym buljonem, gotować do rozgotowania, przetrzeć przez durszlak, rozprrowadzić całym buljonem. Zaprawić 2 żółtkami i $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki—postąpić jak w poprzednich—wlać do wazy. Można dodać $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{2}$ szklanki Sautern'u i włożyć do wazy knele z mięsnym farшем.

99. Zupa puré z pieczarek i jazgarzy (ryba). Ugotować biały buljon z 1 kl. wołowiny, $\frac{1}{4}$ kl. cielęcych goleni, pęczka zieleni—przecedzić. Wziąć 20 sztuk jazgarzy, zdjąć z nich mięso, a kości przemyć i włożyć do buljonu; $\frac{1}{2}$ szklanki ryżu, 10 pieczarek, łyżkę masła, nalać niedużą ilością buljonu, rozgotować, przetrzeć przez sito, rozprrowadzić całym buljonem, wstawić z rondlem w patelnię, napełnioną wodą gotującą się, mieszając łyżką często ażeby puré nie zsiadło się. Zdjęte mięso z jazgarzy, obrać ze skóry, ugotować w buljonie, włożyć do wazy. Zaprawić mieszanką z 2-ch żółtek i $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki postąpić jak w poprzednich—wsypać do wazy zielonej pietruszki i zielonego kopru, wlać zupę do wazy—podać.

100. Zupa puré ze świeżych grzybów. Ugotować buljon jak zwykle — przecedzić. Pełny głęboki talerz świeżych grzybów jakichkolwiek, oczyścić, przemyć w kilku wodach, pokrajać, włożyć do kamiennego rondelka, dusić dopóki nie będą miękie, włożyć łyżkę masła, potem wsypać łyżkę mąki, trochę posolić, kto chce, w maśle zasmażoną cebulę, wymieszać, rozprrowadzić buljonem, gotować, przecedzić, przetrzeć przez sito—zrobić zaprawę z mieszanki 2-ch żółtek z $\frac{1}{2}$ szklanką śmietanki, postąpić jak w poprzednich. Do zupy wsypać trochę tłuczonego, zwyczajnego pieprzu.

101. Zupa puré z truflami, pieczarkami, winem i t. p. Ugotować buljon z wołowiny, przecedzić. Łyżka masła, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, rozprrowadzić trochę buljonu, zagotować, przecedzić, dolać resztę buljonu.

Zaprawić mieszanką z 2-ch żółtek i $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki, postąpić jak w poprzednich.

Do wazy włożyć pokrajane w plasterki, oddzielnie ugotowane knele mięsne, słodkie mięso, w maderze ugotowane trufle, uduszone w maśle pieczarki z cytryną, wlać Xeresu, podawać.

Podaje się do tej zupy paszteciki w muszelkach.

Wydać: $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny i włoszczyznę

Łyżkę masła, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki

$\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki i 2 żółtka

6 trufl i $\frac{1}{2}$ szklanki madery,
 5—10 pieczarek, łyżka masła,
 2—3 plasterki cytryny,
 $\frac{1}{2}$ —1 Xeresu.

MIĘSNE ZUPY Z PURÉ Z MACZYSTYCH JARZYN

Uwaga: Gotować biały buljon z wołowiny, biodrówki, podbiodrówki albo środka mostka, bez włoszczyzny tylko z pęczkiem zieleniny.

Do tych zup nie zawsze się robi zasmażka z masła i mąki, lecz kładzie się zamiast tego tartą bułkę i gotuje się z nią zupę razem z jarzynami, z których przygotowuje się puré. Do wazy można kłaść ugotowaną w buljonie, pokrajaną na małe kawałki wędzoną szynkę albo golonkę.

102. Zupa puré ze zwyczajnego, suszonego grochu. Zagotować na dużym ogniu buljon z $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny, zesumować, włożyć pęczek zieleni i $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ tłustej wędliny surowej albo skóry kawałek z szynki— $\frac{1}{2}$ kl. grochu namoczyć na kilka godzin w zimnej wodzie, wyrzucić na sito. Kiedy obsiąknie z wody, włożyć do rondla, nalać zimną wodą żeby nakryć nią groch. Pół łyżki śmietankowego masła, trochę tej bułki, zagotować pod przykrywą na dużym ogniu, przestawić na mały, na brzegu płyty, rozgotować jak można najlepiej bez soli, mieszając warząchewką. Przetrzeć na gorąco przez sito. Podegrzać puré, rozprowadzić buljonem gorącym, ciągle mieszając, precedzić, wrzucić nakrajaną wędlinę, $\frac{1}{2}$ łyżki śmietankowego masła, dobrze zagrzać—podać.

Niektórzy sypią koper do wazy a przy gotowaniu zupy zaprawiają ją zasmażoną cebulą albo szczypiorkiem. Można też, jak kto lubi, dodać śmietany i z nią zagotować zupę.

Podaje się do grochówki grzaneczki Nr. 216.

103. Zupa puré z białej fasoli. Ugotować biały buljon, jak zwykle z wołowiny, z dodaniem, jeśli kto lubi, wędliny, zebrać tłuszcz, precedzić. Jednocześnie wziąć 2 szklanki fasoli, namoczyć na kilka godzin w zimnej wodzie i t. d., jak powiedziano wyżej przy grochówce. Kiedy będzie zupa gotowa i precedzona, można zrobić zaprawkę z żółtek i śmietanki, albo tylko wsypać do wazy zieleni i podać.

Do tej zupy podaje się grzaneczki Nr. 216 i kawałki wędzonki.

Wydać: $1\frac{1}{4}$ kl. wołowiny, albo $\frac{3}{4}$ wołowiny i $\frac{1}{2}$ kl. wędzonki, 1 marchew, 1 cebulę, 2 pełne szklanki fasoli, łyżkę masła (2 żółtka i $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki).

104. Zupa puré z soczewicy. Ugotować na białym buljonie z wędliną tak jak grochową i fasolę. Soczewica nie łatwo się rozgotowuje — można byłoby wziąć jej jedną szklankę, ale właśnie dlatego trzeba wziąć 2

105. Zupa puré z kartofli. Ugotować buljon z 1 ¼ kl. wołowiny albo z ¾ kl. wołowiny; ½ kl. wędzonki, albo tylko z pozostałych kości z pieczonego rosbefu — ¾ kl. kartofli obranych i wymytych, nalać zimną wodą tyle, żeby je nakryć, łyżeczkę soli, ½ łyżki masła i miększ z jednej bułki, zagotować pod przykryciem na dużym ogniu, dogotować na mniejszym — na gorąco przetrzeć przez sito, dodać ½ łyżki mąki, zasmażonej z łyżką masła, wymieszać, podegrzać, rozprowadzić gorącym, przecedzonym całym buljonem, włożyć pokrajaną na kawałki drobne wędzonkę, zagotować. Do wazy włożyć kopru zielonego. Można też dodać ½ szklanki młodej śmietany i zagotować, albo też zaprawić mieszanką z 2-ch żółtek z ½ szklanką śmietanki i postąpić jak wyżej.

Podaje się z grzaneczkami Nr. 216.

ZUPY RYBNE

Uwaga: Rybne zupy bywają dwóch rodzajów: czysty rosół rybny z włoszczyzną tylko, zaprawiony masłem, mąką i garniturem rozmaitym.

a) Rosół z ryby robi się z kilku gatunków ryb a mianowicie: z okoni, nalima i sigi. Żeby rosół był mocny i smaczny trzeba brać gatunki ryb, któreby się dopełniały: żeby były kleiste, delikatne np. okonie i jazgarze są kleiste, a nalimy i siga delikatne i słodkawe.

b) najlepsza taka zupa bywa ze świeżej ryby, dopiero co zakłótej — jeśli tylko poleży ryba choćby kilka godzin — jest mniej smaczna. Jeśli zupa jest przygotowana ze świeżej ryby, nie trzeba do niej brać żadnych przypraw prócz białej włoszczyzny i pieprzu i cebuli — w przeciwnym razie, jeśli ryba jest śnięta trzeba ją doprawiać ostremi korzeniami.

c) Dla sklarowania takiej zupy, robi się fasówkę z prasowanego kawioru albo z białek — lepiej z kawioru.

d) Fasówkę robi się w ten sposób: utłuc w moździerzu 10 dk. kawioru, wlać pół szklanki zimnej wody, wymieszać, wlać szklankę gorącej zupy, zamieszać i wlać do zupy — szybko wymieszać warząchewką w jedną stronę. Odstawić na brzeg płyty, przykryć potrzymać 10—15 min. dopóki nie będzie zupełnie klarowna, przezroczysta. Wtedy przecedzić przez mokrą serwetkę i jeszcze raz zagotować.

e) Na 6 talerzy zupy kładzie się 2 łyżeczki soli, potem dosolić do smaku.

f) Jak mięsny buljon czem więcej mięsa — tem smaczniejszy, tak samo i rybna zupa. — Bardzo dobrą zupę na 6 — 8 talerzy, trzeba gotować nie mniej jak z 2½ kl. ryby, średnią — z 1¼ kl.

g) Jeśli do zupy bierze się włoszczyznę, korzenie i okunie, to trzeba je gotować wcześniej, żeby się zdążyły rozgotować jak kasza — wtedy się przecedza.

h) Jeśli się bierze na zupę dużą rybę i w całości, to wstawia się ją do gotowania w ostudzony odwar z włoszczyzny — jeśli drobną albo pokrajaną na porcje to w gorący i gotuje się na wolnym ogniu.

i) Gotuje się rybę od 20 — 30 minut. Jeśli widelec łatwo wchodzi w rybę—to ryba gotowa i trzeba ją natychmiast podawać, bo inaczej — rozgotuje się.

106. Zwyczajna zupa z okoni i jazgarzy. 1¼ kl. ryby wypatroszyć, biorąc w ręce trochę soli, żeby się nie wyslizgiwały z rąk.

Wymyć, odjąć mięso od kości. Wszystkie ości i głowy, a także jazgarze wymyć, nalać 15 szklankami wody zimnej, włożyć 2 cebule, pęczek zieleni, korzeni potrochu, posolić łyżeczką soli, gotować 2 — 3 godziny, dopóki jazgarze nie rozgotują się zupełnie jak kasza, a zupy nie zostanie więcej niż 9 szklanek. Wtedy przecedzić przez sito. Dla smaku można dodać odwar z słodkawych kartofli, oddzielnie ugotowanych. Na 10 minut przed wydaniem na stół dosolić, zagotować zupę, włożyć zdjęte z ryby mięso, ugotować je. Przelać do wazy na zielony koper i na pokrajaną rybę — podawać.

Oddzielnie podać plasterki cytryny bez pestek i tłuczony pieprz.

107. Zupa z jazgarzy, okoni, sigi i nalimów z fasówką. Rybę oczyścić, odjąć od ości jak z dużej tak i z drobnej, skórę skroić. — Jazgarze, wszystkie ości, skórę i głowy reszty ryb z wyjątkiem nalimów, które są niesmaczne, włożyć do rondla, nalać zimną wodą na 6 — 8 osób — 15 szklanek. Jeśli ryba śnięta, to dodać białej włoszczyzny, korzeni, 1 — 2 cebule, posolić. Gotować na wolnym ogniu najmniej 2 — 3 godziny, zeszumować, wygotować tak, żeby zostało tylko 2 szklanki pełne, żeby jazgarze zupełnie się rozgotowały, przecedzić przez sito, zagotować. Na 20 minut przed wydaniem, włożyć w gotującą się zupę zdjęte mięso z pozostałych ryb, pokrojone w kawałki. Kiedy się ugotują, zeszumować, włożyć w gotowaną, ale już ostygłą soloną wodę — żeby nie obeschły.

Wobec tego, że siga gotuje się prędzej a nalimy dłużej, to lepiej każdy gatunek obgotować oddzielnie — gotując wszystkie na wolnym ogniu, żeby nie rozgotowały się.

Zupę sklarować prasowanym kawiozem albo białkami. Przecedziwszy zupę z fasówką przez serwetkę, zagotować ją jeszcze raz, przelać do wazy na zielony koper i na pokrajaną rybę, można dolać wina Sautern'u pół szklanki. Podać oddzielnie cytrynę pokrajaną w plasterki bez pestek.

Podaje się do tej zupy, kulebiakę z kapustą, paszteciki z wyzina i sa-go i t. p.

Wydać: 2½ kl. ryby mieszanej, włoszczyzny, cebule, korzenie,
4 deka kawioru prasowanego albo 2 białka,
½ szklanki wina, ćwiartkę cytryny.

108. Zupa rybna z przyrumienioną włoszczyzną. Ugotować zupę z takich samych ryb jak w Nr. 106, ugotować takim samym sposobem, tylko ½ kg. pokrajanej w plasterki białej włoszczyzny (bez marchwi), 3 cebule albo szarlotkę, zasmażyć do zrumienienia w ½ łyżce śmietankowego masła z zielenią i korzeniami — potem wlać to w zimną wodę w nastawione do gotowania kości rybne i jazgarze.

109. Zupa rybna klarowna z knelami z ryby albo z ikry. Do poprzedzanej zupy wrzucić przygotowane z okonia obranego z ości knele (patrz Nr. 229) zamiast ryby pokrojonej w kawałki jak w poprzednich. — Kiedy knele po 10-u minutach ugotują się, przelać do wazy na zielony koper i na plasterki cytryny.

I do tej zupy leje się po ¼ kieliszka wina do każdego talerza, może być Sautern, Xeres, albo nawet szampańskie.

110. Zupa z nalima. (Ryba spotykana w głębokiej Rosji na pograniczu Syberji). Nadciąć skórę nalima wokoło głowy, przeciągnąć sznurek, powiesić go i rękami ściągnąć całą skórę — żeby było łatwiej to zrobić, wziąć w palce szczyptę soli, wypatroszyć, wymyć i wytrzeć do sucha ściereczką — posolić — pokrajać na dzwona, włożyć w 9 szklanek gotującej się wody. Gotować na wolnym ogniu nie mniej, jak ½ godziny, przelać na zielony koper do wazy. Do zupy z nalimów włoszczyzny nie bierze się wcale — korzeni bardzo mało. Głowy nalimów odrzucić jako szkodliwe dla zdrowia. Mlecze — o ile z nalimów żywych — kładzie się w zupę — rozestrzeć, zdjawszy wpierw z nich skórę i gotować w zupie, co dodaje jej specjalny smak. Bardzo smaczną jest wątroba z nalima, którą, po ostrożnem odjęciu z niej woreczka z żółcią — starannie przemywa się i gotuje się w zupie — studzi się ją, kraje w plasterki i kładzie do wazy.

Na tę zupę bierze się 6 — 8 osób ¾ — 2 ¼ kg. nalima, zależnie od tego, jaki mocny ma być z nich odwar.

111. Zupa ze sterledzi z szampańskim. Ugotować $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$ kg. drobnej ryby, jako to: jazgarzy, okoni, sigi albo jedną młodą kurę z białą włoszczyzną, korzeniami i solą, gotować pod pokrywą na wolnym ogniu — dwie godziny, zeszumować, żeby się ryba rozgotowała, przecedzić przez sito, sklarować białkami albo prasowanym kawiozem, przecedzić przez serwetkę (patrz uwagi).

Oczyścić sterledzie, wymyć, wytrzeć ściereczką do sucha, pokroić na dzwona.

Na 30 minut przed wydaniem na stół, zagotować przecedzony rybny buljon, włożyć w niego sterledzie. Kiedy się zagotuje i sterledzie wypłyną na wierzch, odstawić na wolny ogień i gotować jeszcze $\frac{1}{4}$ godziny.

Wyłożyć ostrożnie dzwona do wazy, wsypać zielonego kopru, zalać przecedzoną zupą.

Amatorzy dodają do tej zupy: szampańskie i Sautern, wysokiego gatunku, oddzielnie zagotowane. Podaje się oddzielnie plasterki cytryny bez skórki i pestek. Jedzą również tę zupę z drobno pokrajanym szczypiorkiem.

112. Zupa z węgorza. Wziąć $1\frac{1}{4}$ kg. — $1\frac{1}{2}$ kg. węgorza, zdjąć z niego skórę, jak powiedziano w dziale ryb — albo wymyć go bardzo dobrze solą, nie zdejmując skóry, bo węgorze tracą swój właściwy smak — wypatroszyć, wymyć, wytrzeć ściereczką, posolić dobrze w środku. Nalać do rondla tyle wody, ile potrzeba zupy — włożyć w nią 4 cebule i trzy korzonki pietruszki, kilka ziaren pieprzu, bobkowy listek; kiedy włoszczyzna się ugotuje, włożyć węgorza pokrajanego na duże dzwona, posolić do smaku. Kiedy węgorz będzie prawie gotów, mniej więcej po $\frac{3}{4}$ godziny, wyjąć go, przełożyć do drugiego rondla, wlać trochę zupy, włożyć garść zieleni, pietruszki i kopru, szczypiorku i gotować węgorza na wolnym ogniu. Przełać do wazy, dolać resztę zupy — podawać.

113. Zupa ze świeżego łososia albo jesiotra. Przygotowuje się jak zupa ze sterledzi Nr. 110.

ZAPRAWIANE ZUPY RYBNE

UWAGA: a) W tych zupach tak samo jak i w klarownych, czem mocniejszy odwar, tem smaczniejsze, ale wogóle można do nich brać mniej ryby i niekoniecznie żywej.

b) Te zupy gotuje się z jednego gatunku ryb.

c) Do rosolnika albo do zupy „à la paysanne” biorą kilka gatunków ryb większych.

d) Do takich zup bierze się białą włoszczyznę (wszystko oprócz marchwi), cebulę, pęczek zeleni, pieprz i liście bobkowe.

e) Zaprawiają je mąką z masłem, ogórczanym kwasem, śmietaną, rąkownym masłem, kładzie się ryż albo perłową kaszę.

f) Zdjęte z ryby mięso, czasami zasmażają w maśle, a dopiero potem kładą je w zupę i tam się dogotowuje.

g) Rosół rybny do takich zup, przygotowuje się wcześniej tak samo jak i do zup klarownych, włożywszy do rosółu włoszczyznę, cebulę, korzenie, rybnie ości, zdjętą skórę i głowę (oprócz głowy nalima, którą się odrzuca).

Na 20 — 30 minut przed podaniem, kładzie się w gotujący się rosół przecedzony — pokrajaną na dzwona rybę i t. d.

h) Jeśli ryba jest duża i ma być podana jako drugie danie, to na godzinę, a nawet na 1½ przed podaniem zależy to od wielkości ryby, nalewa się ją przecedzonym ostudzonym rosółem z włoszczyzny i rybich ości, skóry i głowy.

114. Zupa z karasi, lina, szczupaka albo jesiotra. Ugotować buljon z dużej ilości marchwi, białej włoszczyzny, cebuli, pieprzu, ości, skóry i głowy rybiej — przecedzić. Ze zdjętego mięsa z ryby przygotować knele Nr. 229, 230, albo 231. Włożyć ją na 15 minut przed podaniem w gotujący się przecedzony odwar. Kiedy będzie gotowa, wyjąć ją durszlakową łyżką do wazy, wsypać kopru, nalać przecedzonym buljonem.

115. Zupa z sigi, szczupaka albo sandacza ze śmietaną. Ugotować buljon z włoszczyzny, soli, pieprzu, bobkowego listka, pęczka zeleni — przecedzić, ostudzić.

1½ kg. sigi, szczupaka albo sandacza, oczyścić, włożyć w całości w ostudzony odwar, wstawić na duży ogień, zagotować, zestawić na wolny ogień i gotować 15 — 20 minut.

Jednocześnie drobno posiekaną cebulę zasmażać w łyżce masła wsypać ½ szklanki mąki, wymieszać, zasmażyć, wlać 2 szklanki przecedzonego rybnego rosółu, wymieszać, zagotować, przecedzić, ugotować w nim kartofle, wlać śmietany, zagotować, przelać na zielony koper do wazy.

Ugotowaną rybę w specjalnej wanience, wyjąć razem z rusztem, wlać resztę zupy do wazy — podawać.

Rybę podać jako drugie danie z kartoflami z masłem i jajami na twardo, albo inaczej.

Tę samą zupę ze śmietaną można podać z frykadelkami z sera Nr. 225 albo z knelami z ryby Nr. 229, przygotowanymi z ryby okrojonej z ości. Ze skóry tej samej dużej ryby, z głowy, powinien być przygotowany odwar gotowy do podania.

116. Zupa z nalima. Obgotować $1\frac{1}{2}$ kg. nalima, zdjąć skórę, posolić. W tym samym czasie nastawić buljon z włoszczyzny i korzeni, kiedy się ugotuje, przecedzić. Wątróbkę ugotować w rybnym buljonie oddzielnie, razem z — karbowanym nożem krajaną — marchwią, kalafiolem i szparagami — zeszumować. Na pół godziny przed podaniem, włożyć pokrajanego na dzwona nalima, ugotować. Wszystko razem włożyć do wazy a także oddzielnie ugotowane sago, drobno posiekaną zieleń, plasterki cytryny. Wlać zupę. — Kto chce, można dodać wina — podawać.

117. Zupa z głowy jesiotra. Ugotować buljon z włoszczyzny i korzeni — przecedzić, włożyć oczyszczoną, posoloną, przekrajaną na kilka części głowę jesiotra; ugotować ją tak, żeby mięso się oddzielało od kości — przecedzić; łyżkę śmietankowego masła, oddzielnie ugotowaną perłową kaszę albo ryż, zagotować. Podając do stołu, wlać wina lekkiego albo szampańskiego szklankę — wsypać zieleni.

118. Zupa z sigi albo sandacza, lina, szczupaka, jesiotra — z perłową kaszą. Posiekać drobno cebulę, zasmażyć ją z łyżką masła, wsypać łyżkę mąki, rozmieszać, rozprowadzić buljonem, ugotowanym z włoszczyzny, korzeni, rybich ości, skóry i głowy, przecedzonym. Kiedy się zagotuje, włożyć 5—6 kartofli, pokrajanych w plasterki, soli, oczyszczonej, posolonej i pokrajanej na dzwona sigi, zagotować, dogotować na wolnym ogniu. Przed podaniem włożyć oddzielnie ugotowaną rybę, z łyżką masła, perłową kaszą, muszkatałową gałką, pieprzem i zieloną pietruszką drobno pokrajaną.

Rybę można podać jako drugie, oddzielne danie, zupę zaprawić śmietaną.

Wydać: cebulę, łyżkę masła, 5 — 6 kartofli,
 $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ kg. ryby, łyżkę masła,
 $\frac{3}{4}$ szklanki kaszy perłowej i łyżkę masła,
 zieleni, ($\frac{1}{2}$ — 1 szklanki śmietany).

DBUGIM SPOSOBEM

Ugotować buljon z włoszczyzny, przecedzić, włożyć w niego $1\frac{1}{4}$ kg. jakiegokolwiek ryby, ugotować, wsypać kaszę perłową, oddzielnie rozgotowaną z łyżką masła i do białości wybitą — wsypać zieleni, podawać z pokrajaną na części rybą.

119. Zupa z węgorza i zielonego groszku. Oprawić 1¼ kg. węgorza jak powiedziano wyżej, pokrajać na kawałki. Ugotować buljon z włoszczyzny a mianowicie: ½ pietruszki, pół selera, 1 — 2 cebule, 5 — 6 ziaren pieprzu, 12 szarłotek, gotować 2 godziny — precedzić. 2—3 szklanki wyłuskanego zielonego groszku, ugotować oddzielnie. W precedzony buljon włożyć kawałki węgorza, gotować prawie ¾ godziny, dlatego, że niedogotowany węgorz jest bardzo niezdrowy. Przed wydaniem wsypać zielonej pietruszki i ugotowany groszek, następnie wlać wszystko razem.

120. Zupa ze snytków. (Małe rybki, mało spotykane w Polsce). 1¼ kg. snytków oprawić, kto chce, odciąć główki, przemyć je dobrze w kilku wodach, wyrzucić na durszlak, posolić, zostawić w soli godzinę. Ugotować buljon z włoszczyzny: ½ pietruszki, ½ selera, 1 cebulę, bobkowy listek, pieprz, sól, precedzić; wsypać pół szklanki przemytej gryczanej kaszy, łyżkę masła, ugotować prawie zupełnie, włożyć snytki, zagotować, zesumować, wlać szklankę dobrej śmietanki, zagotować — podawać.

121. Zupa ze snytków i z kwaszonej kapusty. ¾ kl. kwaszonej kapusty wycisnąć, ugotować z cebulą, z listkiem bobkowym. Łyżkę masła zasmażyć z łyżką mąki, kto lubi z drobno pokrajaną cebulą, włożyć do zupy, przegotować, wsypać pół kg. dobrze wymytych w kilku wodach, z odcięciami główkami snytków, posolonemi, gotować mniej więcej 20 minut.

122. Rosolnik z ryby. Ugotować buljon z włoszczyzny, skóry i pestek kwaszonych ogórków, pęczka zieleni, skóry, ości i głowy rybiej z dodaniem do smaku kwasu ogórkowego i soli. Precedzić przez sito. W tym smaku ugotować pokrajaną na dzwonka rybę. Kiedy będą ugotowane, wyjąć je durszlakową łyżką i włożyć w ostudzoną soloną wodę. Zrobić zasmażkę z łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić dwiema szklankami zupy, zagotować, precedzić, rozprowadzić resztę buljonu. Przed wydaniem włożyć ładnie pokrojoną, ugotowaną włoszczyznę, pokrajane w plasterki kwaszone ogórki, rybę, wszystko to, jeszcze raz razem przegotować i wlać do wazy na drobno posiekany koper.

Wydać: 1¼ kg. rozmaitych ryb,

5 — 10 ogórków kwaszonych.

włoszczyznę, zielen — masła łyżkę.

Zupę tę można jeszcze inaczej zrobić.

a) Zamiast mąki dać ¼ szklanki oddzielnie ugotowanej perłowej kaszy.

b) Zasmażyć mąkę z rakowem masłem i włożyć do zupy rakowe szyski.

c) Włożyć do zupy purè z pomidorów.

123. Zwyczajna zupa rybna — rosolnik. Ugotować zwyczajny buljon z włoszczyzny i korzeni, trochę soli i 1 ¼ kg. drobnej ryby. Rybę rozgotować zupełnie, przecedzić. Do buljonu wlać pół szklanki kwasu ogórkowego, zagotować. Łyżkę mąki rozprowadzić potrochu zimną wodą, rozetrzeć, żeby nie było grudek, rozprowadzić zupe, przecedzić, wlać resztę zupy, mieszając, dodać ½ — 1 szklanki śmietany, pokrajane i obrane w plasterki ogórki kwaszone, trochę zielonej pietruszki, zagotować — podawać.

Zamiast drobnej ryby, można zupe ugotować na dużej rybie, wtedy pokrajaną na dzwonka podać na drugie danie.

Wydać: 1 ¼ kg. ryby drobnej albo dużej,

½ — 2 szklanek ogórkowego kwasu,

¼ — 1 szklanki śmietany, pół szklanki mąki,

5 — 10 solonych ogórków — korzenie — włoszczyznę.

124. Paysanka rybna z rozmaitych gatunków ryb żywych i solonych. Oprawić żywą rybę — mięso odjąć od kości. Ugotować buljon z białej włoszczyzny i korzeni z cebuli, z głowy, skóry i ości rybiej — przecedzić, zrobić zasmażkę z mąki, z masła, zlekka zrumienione marynowane grzybki, kapary, korniszony, śliwki. Na 20 minut przed podaniem zagotować to wszystko razem, włożyć pokrojoną na dzwona rybę i ugotować. Kiedy ta ryba będzie gotowa, włożyć do zupy oddzielnie ugotowaną soloną rybę, szyski rakowe, sok cytrynowy do smaku i oprócz tego, dla koloru 1 łyżkę podsmażonego w maśle purè z pomidorów, szczyptę siekanej pietruszki, zlekka wymieszać, przelać do wazy — podawać.

Wydać: ¼ mieszanych ryb, włoszczyzny, korzeni,

20 rakowych szyszek, łyżkę masła, łyżkę pomidorów,

6 — 8 łyżeczek śmietanki,

6 — 8 łyżeczek kaparków,

8 — 12 marynowanych grzybków, pół cytryny.

ZUPY MAŚLANE T. J. BEZ MIĘSA I RYB

Uwaga: Ten rozdział, zarówno jak rozdział postnych maślanych zup, można zastosować w jarskiej kuchni.

125. Zupa włoska z makaronem. Ugotować odwar z włoszczyzny, kartofli i zieleni, przecedzić; ¼ kg. włoskiego makaronu, drobno nałamanego, wrzucić w posoloną gotującą się wodę, raz zagotować, wyrzucić na

sito, przełożyć w precedzony buljon, dogotować. 2 żółtka rozbić z pół szklanką śmietanki, rozprowadzić, mieszając ciągle, szklankę gorącej zupy przelać w resztę buljonu, podegrzać do najwyższej temperatury — podać.

Pozostałą włoszczyznę drobno pokrajać, oblać ją masłem z bułeczką i podać jako drugie danie.

126. Zupa wiśniowa pure z kaszką krakowską. Patrz Nr. 82. Zamiast mięsnego buljonu, ugotować buljon z włoszczyzny i $\frac{1}{4}$ kg. kartofli.

Do talerza można wlać czerwonego wina.

Włoszczyznę z tej zupy pokrajać na cienkie paseczki i podać jako drugie danie z masłem i z bułeczką, ogarniować grzankami maczanymi w mleku i smażonymi na maśle.

127. Zupa puré z kalafiorów. Ugotować buljon z dużego pęczka zieleni, pietruszki, selera i pora i z $\frac{1}{4}$ kg. nie kruchych kartofli, precedzić. Resztę — patrz Nr. 81. — Oddzielnie podać koper zielony.

Kartofle podać oddzielnie z masłem i z zielenią.

Wszystkie te zupy znajdziemy w zupach puré na mięsnym buljonie, który trzeba zastąpić buljonem z większej ilości włoszczyzny, zamiast mięsa daje się śmietanę i masło, żółtka i śmietankę.

128. Zupa ze świeżej kapusty z mlekiem. Niedużą główkę kapusty rozkroić na części, sparzyć, ażeby z niej wyszła gorycz, wyrzucić na sito, gotować w 9 szklankach wody. Kiedy się zagotuje, posolić, wsypać pół garści zielonej pietruszki, 1 marchew, 1 pietruszkę, łyżkę masła, gotować dopóki się nie ugotuje.

Wlać 3 szklanki niezbieranego mleka, zaprawić łyżką mąki roztartej z łyżką masła, zagotować i podać. Zamiast mąki dodają pół szklanki jęczmiennej kaszy, którą gotuje się w zupie razem z kapustą.

129. Zupa z zielonego grochu z żółwiem albo bez. Jednego żółwia wyjąć ze skorupy, bez nóg i głowy, oprawić, ugotować z solą i włoszczyzną, precedzić. Cztery szklanki dojrzałego grochu nalać częścią buljonu z żółwia i gotować, dopóki się groch nie rozgotuje, przetrzeć przez sito, rozebrać buljonem. Włożyć do zupy plasterki zrumienionej w maśle pietruszki i puré, pokrajanego żółwia; zagotować, wsypać zieleni, podawać.

Jeśli zupa jest bez żółwia, podać do niej grzaneczki z bułki albo pyłowego chleba.

130. Owsianka z suszonymi śliwkami albo rodzynkami. Szklankę dobrej, wymytej owsianki, gotuje się w nakrytym rondelku z 10 szklanek wody, zeszumować, włożyć 1 — 2 łyżki masła i trochę soli. Kiedy się zupa ugotuje i ma wygląd jak dobra gęsta śmietanka, zestawić ją, ażeby się ustała, zlać z wierzchu albo zamieszać i razem przetrzeć przez durszlak. Oddzielnie ugotować $\frac{1}{4}$ kg. najlepszych francuskich śliwek suszonych albo rodzynek, które trzeba włożyć do wazy i nalać owsiankę podawać z grzaneczkami Nr. 216. Dla chorych suszy się je w piecu bez masła.

Tak samo przygotowuje się owsiankę z jabłkami—które się daje zamiast śliwek i rodzynek.

ZUPY MLECZNE

131. Zupa mleczna z kluskami. Zagotować 9 — 10 szklanek mleka. Na krótko przed podaniem zarzucić mleko kluskami parzonymi Nr. 283. albo Nr. 276, albo Nr. 280, zagotować; kiedy wypłyną na wierzch i dobrze się zagotują — podawać..

132. Makaron domowy na mleku. Tak, jak wyżej, makaron domowy Nr. 245 ugotować, posolić, włożyć 10 deka masła śmietankowego, zaraz podawać.

133. Mleczna zupa z migdałowym makaronem. Na 9 szklanek mleka — makaron Nr. 246.

134. Mleczna zupa z ryżem. $\frac{1}{2}$ szklanki ryżu ugotować, Nr. 240, wsypać w 3 butelki mleka raz zagotowanego, zlekką posolić, włożyć łyżkę masła śmietankowego, ugotować, podawać.

Oddzielnie podać cukier i cynamon.

135. Mleczna zupa z kaszą perlową. $\frac{1}{2}$ szklanki perłowej kaszy nalać zimną wodą raz zagotować, wyrzucić na sito, przelać zimną wodą, włożyć w 3 — 4 butelki zagotowanego mleka, ugotować, włożyć łyżkę masła. Je się bez cukru, dlatego trzeba posolić.

136. Mleczna zupa z manną. Zagotować 3 butelki mleka z łyżką śmietankowego masła, wsypać, mieszając, $\frac{1}{2}$ szklanki manny, przegotować dobrze, mieszając starannie żeby się nie skawaliła, wlać do wazy i zaraz podawać. Posolić w wazie, bo manny nie można gotować z solą — zwarzy się.

Podaje się oddzielnie cukier i cynamon.

137. Mleczna zupa z jęczmienną kaszą. $\frac{3}{4}$ szklanki jęczmiennej kaszy przemyć w kilku wodach zimnych, nalać 2 szklanki świeżej zimnej wody, gotować, włożyć łyżkę masła i trochę soli. Kiedy kasza rozgotuje się, rozprowadzić ją 8 — 9 szklankami gotowanego mleka, dogotować.

138. Mleczna zupa z pszenną kaszką. $\frac{3}{4}$ szklanki pszennej kaszki przemyć w kilku wodach ciepłych, nalać 2 — 3 szklankami zimnej wody, włożyć łyżkę masła, rozgotować, posolić, rozprowadzić 8 — 9 szklankami, t. j. $2\frac{1}{2}$ —3 butelek gotowanego mleka — ugotować.

139. Mleczna zupa z sago. $\frac{1}{2}$ szklanki białego sago nalać zimną wodą, po 2-ch godzinach zlać wodę, wyrzucić sago na sito. Kiedy woda obsiąknie, przełożyć w ronderek, sparzyć dużą ilością ukropu, mieszając, ugotować do połowy, wyłożyć na sito, przelać zimną wodą. Kiedy woda obsiąknie, zalać 3 butelkami gotującego się mleka, zagotowanego z kawałkiem cynamonu i łyżką śmietankowego masła; jeśli kto lubi, może dołożyć $\frac{1}{2}$ szklanki drobno utłuczonych migdałów słodkich, cukru, filiżankę różanej wody, ugotować, tylko żeby się sago nie rozgotowało.

140. Zupa mleczna z rwanemi zacierkami. Zagnieść nie bardzo twarde ciasto z jednego jajka, z 2 szklankami najlepszej mąki i solonej wody tyle, żeby było wszystkiego nie więcej, niż 1 szklanka — wygnieść i siekać nożem, a lepiej jeszcze rwać je w palcach. Ugotować na 9 szklankach mleka — zagotować 2 — 3 razy, włożyć 1 — 2 łyżki śmietankowego masła, posolić.

141. Mleczna zupa z tykwą. Pół dobrej średniej wielkości tykwy, obrać, wyrzucić pestki, pokrajać 1 kg. na małe kawałki, włożyć do rondelka, nalać wody tyle, ażeby tykwa była tylko nakryta, postawić na ogniu pod przykrywką. Jak tylko się zagotuje — wyrzucić na sito. Kiedy woda ocieknie, nalać 2 — 3 szklankami gotowanej wody albo mleka, włożyć $\frac{1}{2}$ franc. bułki bez skóry, rozgotować, przetrzeć przez durszlak, rozprowadzić 2-ma butelkami zagotowanego mleka, zagotować, włożyć łyżkę śmietankowego masła, posolić albo pocukrzyć i $\frac{1}{2}$ filiżanki drobno utłuczonych migdałów słodkich.

ZUPY GORĄCE SŁODKIE Z MLEKA, PIWA, WINA I JAGÓD

142. Zupa mleczna na sposób czekoladowej. Trzy czwarte szklanki najlepszej, dobrze wysuszonej mąki, zrumienić na czystej patelni, ciągle mieszając do ciemnego koloru, uważać tylko, żeby się nie przypaliła. Je-

dnocześnie zagotować 9 szklanek niezbieranego mleka z kawałkiem wanilii i 6 łyżeczkami cukru, rozprowadzić mąkę tym mlekiem, przegotować, odstawić od ognia na bok, 2 — 3 żółtka rozetrzeć do białości z 6-a łyżeczkami cukru, rozprowadzić kilkoma łyżkami ciepłego mleka, wlać żółtka w pozostałe mleko, albo czekoladę, ubić miotełką, postawić na fajerce, zagrzać do najwyższej ciepłoty byle nie zagotować, wlać do wazy — podawać z biszkoptami albo z lukrowanemi sucharkami.

143. Zupa migdałowa. 2 szklanki słodkich i $\frac{1}{4}$ szklanki gorzkich migdałów, sparzyć, obrać z łupiny, utłuc w moździerzu miałko, zwilżać wodą. Włożyć do rondelka z 9 szklankami wody albo mleka, przegotować, dobrze przecedzić, wycisnąć; 3 żółtka rozetrzeć do białości z $\frac{1}{2}$ — 1 szklankami cukru, rozprowadzić szklanką migdałowego mleka, wlać do pozostałego mleka, mieszając, dogrzać do najwyższej ciepłoty, przelać do wazy i t. d.

144. Zupa z sago z winem. Trzy czwarte szklanki białego sago, przemyć w zimnej wodzie, wyrzucić na sito. Kiedy woda obsiąknie, włożyć do rondelka, nalać 2-ma butelkami zimnej wody, wsypać $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kg. cukru, trochę cytrynowej skórki, kawałek cynamonu, 2 — 3 gwoździki, często mieszając, ugotować, t. j. dopóty, dopóki sago nie będzie miękkie i przezroczyste. Na pięć minut przed podaniem, wlać 1 — 3 szklanki czerwonego wina, można także dodać 1 szklankę soku berberysowego, z czerwonych porzeczek albo wisien, zagotować, wylać do wazy na suche grzaneczki, albo sucharki.

145. Zupa ze śliwek z winem albo ze śmietaną. 6 szklanek dobrych, dojrzałych węgielek, włożyć w garnek, wlać wody tyle, ażeby je przykryła, gotować, często mieszając, żeby się nie przypaliło. Kiedy się rozgotują, przetrzeć przez sito, wsypać trochę cynamonu, szklankę cukru, 3—4 tłuczone gwoździki, dodać szklankę wina, zagotować, wylać do wazy na grzanki.

Zamiast wina, można wlać $1\frac{1}{2}$ szklanki świeżej śmietany.

146. Zupa ze świeżych albo suszonych wisien. Szklankę suszonych wisien albo $\frac{3}{4}$ kg. świeżych, wymyć, potłuc zlekka w moździerzu, nalać wodą, gotować w kamiennym garnku, włożyć trochę cytrynowej skórki, przetrzeć przez sito, przelać do rondla, zagotować, wlać, mieszając, łyżkę kartoflanej mąki, rozmieszanej w szklance zimnej wody, włożyć $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kg. cukru, trochę cynamonu, lekkiego białego albo czerwonego wina od $\frac{1}{2}$ do 3 szklanek, zagotować, wylać na suche biszkopty albo grzaneczki.

147. Zupa ze świeżych jabłek. Słodkie jabłka obrać, przekrajać każda na 4 części, wykroić pestki, ugotować w wodzie z cukrem, kawałkiem cynamonu, skórki cytrynowej, wlać pełną łyżkę kartoflanej mąki, rozprzewadzić po trochu pół szklanką wody, zagotować, mieszając. Podając, można wlać 1 — 3 szklanki białego wina i sok z $\frac{1}{2}$ cytryny — skórkę i środki wykrajane ugotować oddzielnie, przecedzić do zupy.

148. W ten sam sposób robi się zupę z suszonych jabłek, śliwek, rodzzynek i szeptali zmieszanych razem.

Wydać: $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ kg. suszonych owoców mieszanych,
15 deka — $\frac{3}{4}$ kg. cukru, $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki wina,
łyżkę mąki kartoflanej.

149. Zupa z różnych świeżych jagód ze śmietaną i z winem. Sześć szklanek przebranych poziomek, malin, porzeczek albo agrestu, przetrzeć przez sito, wsypać $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kg. cukru, wlać szklankę świeżej śmietany, szklankę wina, zagotowanej wody 3 — 4 szklanki, wymieszać, podegrzać, ale nie zagotować, podawać z sucharkami.

150. W ten sam sposób gotować zupę ze świeżych jagód ze śmietanką.

Na proporcję 6 szklanek jagód — 3 szklanki śmietanki.

151. Zwyczajna zupa z jagód mieszanych. Po $\frac{1}{4}$ kg. malin, poziomek, czarnej smorodiny i czerwonych porzeczek.

Zagotować 6 szklanek wody z cukrem i cynamonem, zaprawić łyżką mąki kartoflanej, zagotować i zalać jagody wrzątkiem — przykryć, postawić na kwadrans na płycie, żeby nie ostygło — podawać.

152. Zupa z czarnych jagód. $\frac{3}{4}$ kg. jagód wymytych, ugotować z cukrem, cynamonem, skórką cytrynową, zaprawić łyżką kartoflanej mąki, zagotować. Podawać na stół — wlać szklankę białego wina, albo świeżej śmietany.

153. Zupa z czarnych jagód z kluskami. Tak jak wyżej — rozgotować, przetrzeć przez sito — zagotować.

Podając, wlać w wazę na oddzielnie ugotowane w słodkiej wodzie kluski: mączne Nr. 276, parzone Nr. 283 albo migdałowe Nr. 281.

154. Zupa z piwa ze śmietaną. 2 — 3 szklanki śmietany, 2 — 3 żółtka, łyżkę śmietankowego masła, pół łyżeczki soli, 3 — 6 łyżeczek cukru, wymieszać, rozprzewadzić $1\frac{1}{2}$ but. lekkim piwem, postawić na ogniu, miesza-

jąc, podegrzać do najwyższej ciepłoty, wylać w wazę na kwadraciki sitkowego chleba albo na suszone grzanećki z sitkowego chleba.

Oddzielnie podaje się świeży biały ser, pokrajany w kawałki.

155. Zupa z piwa inaczej. Dwie butelki piwa i pół łyżeczki kminku zagotować; pół szklanki cukru rozetrzeć do białości z 3 żółtkami, rozprowadzić 2-ma łyżkami piwa, wlać je w odstawione od ognia piwo, szybko mieszając, postawić na ogniu, dogrzać do najwyższej ciepłoty, ale nie zagotować, podawać z grzanećkami i białym serem Nr. 3648, cz. II.

ZIMNE ZUPY

201. Chłodnik polski ze śmietaną. Garść kopru i szczypiorku rozetrzeć z solą. Młodą boćwinę i kilka sztuk młodych buraczków wymyć, ugotować, odcedzić na durszlaku, drobno posiekać, włożyć do wazy. Wlać 2 — 4 szklanki świeżej śmietany, rozprowadzić zagotowanym kwasem buraczanym, albo przegotowaną, wystudzoną wodą, żeby płynu było nie więcej niż 9 szklanek — twarde jaja pokrojone na części, świeże ogórki pokrajane w kostkę, szyjki rakowe, koper, plasterki cytryny, sól, pieprz, kawałek lodu.

Podaje się na talerze drobno porąbany lód. Można też dodać przeceudzony, zimny, mocny buljon Nr. 1, z którego należy zebrać starannie tłuszcz, ażeby nie było na niem ani jednego tłustego oczka — można też włożyć drobno pokrojone w kostkę pieczone, albo gotowane mięso.

Wydać: $\frac{3}{4}$ kg. młodej boćwiny, kwasu buraczanego,
garść kopru, 2 — 4 szklanki śmietany,
3 ogórki, 15 — 30 raków, 4—6 jajek,
sól, pół cytryny, szczypior, koper, pieprz.

202. Chłodnik mięsny. Pieczoną dziczyznę, wołowinę, cielęcinę, baraninę, gotowaną wędzonkę, ozór wędzony, nakrajać w kostkę, wziąć wszystkiego razem pełny talerz, dodać świeżych albo solonych ogórków i jaj na twardo pokrajanych też w kostkę, drobno posiekanego szczypiorku, kopru, estragonu, wszystko to włożyć do wazy, zaprawić musztardą, solą, cukrem i śmietaną, rozprowadzić kwasem buraczanym, dodać soli, pieprzu i kawałek czystego lodu.

Wydać: talerz mięsiwa, 2 — 4 ogórki, 3 jajka, szczypior, koper, estragon, sól, pieprz, 1 — 2 szklanki śmietany.

203. Chłodnik z ryby. Usmażyć na maśle, albo ugotować w wodzie 1 $\frac{1}{4}$ kl. ryby, odjąć mięso z kości, pokroić na kawałki, włożyć do wazy, dodać świeżych albo solonych ogórków, szczypiorku, kopru i innej zieleni, rozprowadzić kwasem buraczanym albo chlebowym, posolić, popieprzyć.

204. Chłodnik postny z różności. Obrać i pokroić świeże albo solone ogórki, marynowane grzyby, rydze, jabłka, wiśnie, śliwki it. p. Ugotować kartofli, buraków i zielonej fasoli, wszystkiego pełny talerz, wszystko włożyć do wazy.

Przed samym obiadem włożyć w kamienną miskę $\frac{1}{2}$ łyżeczki mocnej musztardy i łyżeczkę soli, wlać po kropelce łyżkę oliwy, mieszać, dopóki musztarda nie zamieni się w gęsty sos. Potem rozprowadzić 2 butelkami kwasu, dodać do smaku soli, pieprzu, szczypiorku, pietruszki zielonej, kopru, włożyć kawałek czystego lodu, dolać do smaku kwasu.

205. Chłodnik szczawiowy. $\frac{1}{2}$ kl. szczawiu udusić bez wody pod przykryciem, przetrzeć przez sito; włożyć 6 ogórków średnich, pokrojonych w kostkę, garść szczypiorku roztartego, łyżeczkę soli, pełną łyżeczkę cukru, $\frac{1}{2}$ łyżeczki musztardy, albo łyżeczkę tartego chrzanu. Wsypać koper; rozprowadzić wszystko 2-ma butelkami kwasu. Podać oddzielnie ugotowaną w solonej wodzie z cebulą i pęczkiem zieleni i korzeniami $\frac{1}{2}$ kl. ryby albo 25 szyjek rakowych i oddzielnie drobno potłuczony lód.

Można dolać wina Xeresu albo innego.

206. Chłodnik z jabłek. 10 dużych jabłek, obrać, wykroić środki, ugotować w 3-ch szklankach wody z cynamonem, skórką cytrynową, łyżkę franc. wina i trochę tartej bułki. Kiedy jabłka się rozgotują, przetrzeć przez sito do wazy, przecedzić tu wodę, w której się jabłka gotowały, ostudzić, wlać dwie butelki czerwonego wina, sok z jednej cytryny, łyżkę konfitur z malin, albo porzeczek dla smaku, $\frac{1}{4}$ kl. cukru, wymieszać wszystko razem, jak można najlepiej.

Taki chłodnik podają z kluskami: 2—3 jabłka obrać, utrzeć na tarce, wlać łyżkę czerwonego wina, trochę tłuczonego cynamonu, skórki cytrynowej z $\frac{1}{2}$ szklanką cukru, trzy jajka i tyle tartej bułki, żeby zrobić dosyć gęste ciasto, jak zwykle na kluski. Odlać trochę przygotowanej, chłodnej zupy, zagotować ją, kłaść łyżeczką kluski na gotującą się zupę. Kiedy spłyną, odstawić, ostudzić, wlać do reszty ostudzonej zupy — podawać.

207. Chłodnik z wisien. $\frac{3}{4}$ kl. wisien dojrzałych potłuc z pestkami, wsypać trochę cynamonu, 2—3 tłuczone gwoździki, przetrzeć przez sito, włożyć $\frac{1}{4}$ kl. cukru, 1 — 1 $\frac{1}{2}$ szklanki czerwonego wina, cytrynowego so-

ku, rozprowadzić gotowaną ostudzoną wodą, wymieszać, wsypać całych wisien bez pestek, ostudzić na lodzie — podawać z biszkoptami.

Albo zamiast wina i cytryny wziąć rzadkiej śmietany 2 szklanki.

208. Chłodnik z malin, poziomek, agrestu albo porzeczek. 1½ kl. mieszanych jagód, przetrzeć przez sito, dodać ½ kl. cukru, 6 szklanek śmietanki albo śmietany młodej, postawić na lód, wsypać trochę całych jagód, wymieszać, podawać z kruchemi ciastkami, biszkoptami, albo z t. zw. hiszpańskim wiatrem.

209. Chłodnik z malin, poziomek, agrestu albo porzeczek inaczej. 1½ kl. jagód przetrzeć przez sito, 1½ szklanki wina, 4½ szklanki wody, trochę soku cytrynowego i skórki cytrynowej, ½ kl. cukru zagotować, zmieszać z puré z jagód, postawić na lodzie.

210. Chłodnik zaparzony z malin, poziomek albo agrestu. 6 żółtek, ¼ kl. cukru ubić do białości, rozprowadzić 2-a butelkami śmietanki, postawić na płycie, mieszać dopóki nie zgęstnieje, ale nie gotować, przecedzić, ostudzić, mieszając, rozprowadzić roztartym puré z jagód, ostudzić, wlać do wazy, wsypać 2 garści jagód całych, z których przygotowany jest chłodnik.

Podawać ze śmietakowemi lodami, kładzie się je łyżeczką, jak kluski kładzione, podawać prędko, żeby lody się nie rozpuściły.

Podaje się w upały, wieczorem na wycieczkach zamiejskich.

211. Chłodnik ze śmietanki z wanilią. 2 butelki śmietanki, pół laseczki wanilji, 8 żółtek, ¼ kl. cukru zagotować na płycie, jak powiedziano w Nr. 210, przecedzić, ostudzić na lodzie, włożyć po trochu rozmaitych konfitur, podawać ze śmietankowemi, czekoladowemi, albo kawowemi lodami.

212. Chłodnik z czekolady. 6 żółtek rozetrzeć do białości z ¼ kl. cukru, 2-a but. śmietanki i z ¼ kl. czekolady, zagotowanej w 2-ch szklankach mleka; podegrzać do najwyższej ciepłoty, przecedzić, ostudzić, podawać ze śmietankowemi lodami Nr. 210.

Tak samo się robi chłodnik z kawy, tylko o jedną szklankę śmietanki mniej, zamiast niej, szklanka bardzo mocnej kawy. Podawać z biszkoptami, merengami, lodami.

213. Chłodnik migdałowy. Przygotowuje się tak samo, jak zupa migdałowa Nr. 142, tylko ją się studzi na lodzie.

ROZDZIAŁ CZWARTY

DODATKI DO ZUP

Proporcja na 6—8 osób:

od 9—12 osób powiększyć proporcję $1\frac{1}{2}$ raza.

13—15 osób powiększyć proporcję 2 razy.

16—18 osób powiększyć proporcję $2\frac{1}{2}$ raza.

19—24 osób powiększyć proporcję 3 razy.

Rozdział ten może być wykorzystany dla jaroszów z wyjątkiem niektórych mięsnych farszów.

GRZANKI I GRZANECZKI

Uwaga: Do wszystkich rodzajów grzanek trzeba używać bułki polskie, t. zw. mularki, franc. są nieodpowiednie.

216. Grzaneczki podawane do wszystkich zup puré. Skroić skórę z bułki, pokrajać ją w plasterki na palec grube i potem każdy plasterk na równe kostki. Wsypać do małego emaljowanego rondelka, wlać po kropelce łyżkę roztopionego masła, przesypać w drugi rondelk i znów do tego samego, żeby wszystkie kostki dobrze były nasiąknięte masłem. Można te grzanki przesypać parmezanem albo tartym szwajcarskim serem, wrzucić na metalowy półmisek albo patelnię, wstawić w piec, żeby obeszły i lekko się podrumieniły na kolor jasno-żółty.

217. Grzanki podane do buljonu i używane jako garnitur do jarzynek. Skrajać bułkę w plasterki albo w paseczki, smarować piórkiem, umaczaniem w masle, posypać tartym serem, zrumienić w piecu.

218. Grzanki do pikantnych zup. Skroić skórkę z bułki, pokrajać w plasterki, w każdym plasterku zrobić wgłębienie, ułożyć na nikłowy półmisek albo patelnię, posmarować śmietankowym masłem, wgłębienie napęlnić masłem, zmieszanem z angielskim serem „chaester” albo innym ostrym — z pieprzem — wstawić do gorącego pieca — ażeby ser odrazu się zrumienił i żeby się utworzyła na wierzchu skorupka.

219. Grzanki z mięsnym farszem i parmezanem. Pół kilo wołowiny albo cielęciny gotowanej albo smażonej posiekać z cebulą, wsypać 2 łyżki tartej bułki, zmieszać, zasmażyć w łyżce masła, wsypać trochę soli, wbić jajko, wlać 2 łyżki śmietany, posmarować tą masą plasterki bułki, posypać parmezanem, podsuszyć na blasze albo na półmisku nikłowym, wysmarowanym masłem.

Wydać: $\frac{1}{2}$ kl. pieczonego mięsa, cebulę, 2 łyżki tartej bułki, $1\frac{1}{2}$ łyżki masła, 1 jajko, 2 łyżki śmietany, 10 dkg. tartego parmezanu.

220. Grzanki posypane holenderskim serem. Rozbić dwa żółtka, dodać trochę mleka albo śmietanki, wsypać grzaneczki, wymieszać, włożyć na patelnię, wysmarowaną masłem, posypać tartym holenderskim serem, polać masłem, wstawić do pieca, żeby się podrumieniły, podawać do zupy na oddzielnym talerzyku albo wsypać do wazy.

221. Tartinki do wieczorowej herbaty. Skrajać skórkę ostrym nożem z franc. bułki, pokrajać w plasterki grubości na palec, obrównać do formy kwadratów, posmarować śmietankowym masłem, posypać jedno holenderskim, drugie zielonym serem, kłaść pokrajaną w plasterki kurę na zimno, pieczeń wołową, cielęcą, ozór, kielbasę, dziczyznę i t. p.

Można też smarować parmezanowym masłem, anszosową masą, pasztetem strasburskim i t. p.

FRIKADELKI

222. Uwaga: Przeznaczony na frikadelki farsz, ukłęcić na kulki, wielkości ęureckiego orzecha. Gotować w oddzielnym rondelku na 15 minut przed podaniem. Rzucąć na niewielką ilość gotującego się w oddzielnym rondelku buljonu, gotować na wolnym ogniu, żeby się nie rozgotowały. Kiedy wypłyną na wierzch, wyjąć ostrożnie durszlakową łyżką w wazę, z koprem, ostudzić, nalać gorącym przecedzonym buljonem—zaraz podawać.

223. Frikadelki z cielęcych nerek. Dwie cielęce cynaderki (nerki) wrzucić w gotującą się wodę, dwa razy zagotować, wyjąć, wymyć, zdjąć skórę, drobno posiekać, posolić, cebulę drobno posiekaną podsmażyć w łyżce masła, zmieszać z cynaderkami, 2—3 tarte suszone bułki, wbić 2 jaja, 2 łyżki śmietany, trochę pieprzu, utłuc w moździerzu na masę, wsypać soli, muszkatałowej gałki, zrobić kulki, otoczyć w tartej bułce, przed samym wydaniem wrzucić do gotującego się buljonu (patrz ugawę).

224. Frikadelki z wołowiny, cielęciny albo baraniny do barszczu. Ćwierć kilo wołowiny, baraniny albo cielęciny, 10 dkg. nerkowego tłuszczu, oczyścić z żyłek i błonek, drobno posiekać, dodać soli, pieprzu, muszkatałowej gałki, ćwierć cebuli drobno posiekanej, pół franc. bułki, namoczonej i wyciśniętej, 2 jaja, 2 łyżki śmietanki, utłuc w moździerzu, porobić kulki, otoczyć w suszonej bułce, wrzucić na gotujący się barszcz, buljon albo szczawiową zupę — ugotować.

225. Frikadelki z holenderskiego albo szwajcarskiego sera. Dziesięć deka sera utrzeć na tarce, włożyć łyżkę śmietankowego masła, utłuc w moździerzu, wbić 2 jaja, pół franc. bułki, namoczonej w mleku i wyciśniętej, łyżkę śmietany, zrobić kulki, obtoczyć w tartej bułce, ugotować je, jak każde frikadelki i kluski na buljonie oddzielnie w małym rondelku; kiedy będą gotowe, wyjąć durszlakową łyżką, ostudzić, rozkroić nożem każdą, włożyć do wazy, przecedzić do wazy buljon, w którym się gotowały, nalać resztę buljonu, podawać w rosole, w zupie ze śmietaną albo w zupie puré.

RYBNE I MIĘSNE KNELE

Uwaga: Do rybnych knelków używa się ryb kleistych, tłustych z małą ilością ości, np. sandacz, szczupak, okoń i t. p.

2) Co się tyczy mięsnych kneli, to oprócz miękkiego mięsa np. polędwicy, okrawa się też nóżki i skrzydła, jeśli się robi z drobiu. Chociaż to jest mięso żylaste, to po zmieleniu i przetarciu, wszelkie żyłki zostają na sicie.

3) Bierze się zawsze surowe mięso.

4) Miele się w maszynce, następnie tłucze w moździerzu, dodaje trochę śmietanki — a potem dopiero przeciera się przez sito.

5) Solić po przetarciu, bo gorzej przecierać solone.

6) Forma knelków jest rozmaita, np. do buljonu kładzie się masę łyżeczką do herbaty.

7) Jeśli knele podaje się pokrajane w plasterki, to się ugniata w kształcie kiełbasy, gotuje się w serwecie mocno obwiązanej, a jak ostygnie, kraje w plasterki.

8) Gotować w odkrytym rondlu, na wolnym ogniu na płycie — jeśli się gotuje mocno, knele się rozlecą — gotować dopóki nie spłyną na wierzch i stwardnieją. Gotuje się mniej więcej 10—15 minut. Po dotknięciu palcem, jeśli się nie rozlecą — to są gotowe.

Wyjąć ostrożnie durszlakową łyżką, układać na półmisku do zastygnięcia.

Nalać gorącym rosołem, albo garniować jarzyny.

Jeżeli knele gotuje się w serwecie, to po ugotowaniu kładzie się taką kiełbasę w serwecie do zimnej, solonej wody — kiedy dobrze zakrzepnie, ostrożnie wyjąć na półmisek, rozwijając z serwety i wtedy dopiero można krajać w plasterki.

9) Soloną wodę, w której gotowały się knelki, można nazajutrz użyć do buljonu albo kapuśniaku.

10) Surową masą na knelki faszeruje się również paszteciki.

11) Przed ugotowaniem knelków należy na próbę jeden wrzucić we wrzącą wodę albo w buljon.

226. Knele z wołowiny albo cielęciny. Pół kilo wołowiny albo cielęciny bez kości, usiekać, $\frac{1}{2}$ cebulki drobno pokrajanej, zrumienić w maśle, mieszać z mięsem, dodać soli, 1 jajko, $\frac{1}{4}$ bułki franc., namoczonej i wyciśniętej, ang. ziele, pieprz, gałka muszkatałowa, łyżka masła, albo gęstej śmietany, potłuc to wszystko w moździerzu, przetrzeć przez sito, zwinąć w kształcie cienkiej kiełbasy, zawinąć w ściereczkę, mocno obwiązać nitką, ugotować w solonej wodzie, ostudzić, pokrajać w plasterki, zalać gorącym rosołem, podawać (patrz uwagi).

227. Knelki z kury albo z indyczki na śmietanie. Okroić całe mięso z kości, kości użyć do rosółu, pokrajać w kawałki, przepuścić dwa razy przez maszynkę, utrzeć w moździerzu, dodać 2 łyżki gęstej śmietanki, przetrzeć przez sito.

Posolić, ostudzić, wybijać łopatką, dodać śmietanki — nie więcej jednak, jak $\frac{1}{2}$ szklanki wszystkiej razem. Rzucić jeden knel na gotującą się wodę — jeśli za gęsta masa, dodać śmietanki, jeżeli za rzadka, to dodać trzeba łyżkę masła i łyżkę mąki, rozetrzeć, rozprowadzić $\frac{1}{3}$ szklanką wody, zagotować, wybić do reszty, ostudzić i znów spróbować, czy się nie rozleci.

228. Knele z kury albo z indyki inaczej. Mięso z kury albo indyki przepuścić dwa razy przez maszynkę, potłuc w moździerzu, włożyć 2 jajka, 10 dk. zwykłego albo rakowego masła, 2—3 łyżki śmietanki, $\frac{1}{2}$ franc. bułki, wyciśniętej albo suszonej, namoczonej w buljonie albo w mleku, zwinąć w formę kiełbasy — jak wyżej. Kości na zupę Nr. 19.

229. Rybne knelki. Wyjąć ości z oczyszczonego i wymytego sandacza albo szczupaka, posolić, popieprzyć, małą drobno posiekaną cebulę — zasmażoną w maśle, dodać francuską bułkę, wyciśniętą z wody, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, 2 jajka, muszkatałową gałkę, posiekać to wszystko drobno, potłuc w moździerzu, przetrzeć przez sito, uformować wałek, jak kiełbasy — jak wyżej — zalać gorącą zupą rybną czystą.

230. Rybne knele z ikłą. Na $\frac{1}{2}$ kl. ryby: szczupaka albo sandacza. $\frac{1}{2}$ kl. ikry z tej samej ryby, posolić, popieprzyć, $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej, 3 łyżki śmietanki, 1 łyżkę masła, $\frac{1}{18}$ muszk. gałki, $\frac{1}{4}$ cebuli — reszta jak wyżej.

231. Knele z raków. Obgotować w słonej wodzie 50 raków — wyjąć szypki i nóżki, posiekać jaknajdrobniej, potłuc, dodać 3 łyżki rakowego masła, $\frac{1}{2}$ franc. bułki, namoczonej i wyciśniętej, 2 jajka, 3 łyżki gęstej śmietanki, trochę soli, muszkatałowej gałki, zieleni, wybijać łopatką.

Łyżeczkę od herbaty maczać w ciepłej wodzie i kłaść na gotujący się buljon knelki (patrz uwagi).

Pozostałe skorupki i resztę z raków na zupę albo na rakowe masło.

232. Knele z dziczy. Przygotowuje się jak knele z kury 227 albo 228.

233. Pączki ze smażonych białych grzybów do grzybowej albo kartoflanej zupy albo do barszczu. Ugotować $\frac{1}{4}$ kl. suszonych grzybów, wyrzucić na sito, kiedy zupełnie obeschną, posiekać, jak można najdrobniej, włożyć miększ z 2-ch franc. bułek, namoczonych w grzybowym smaku i wyciśniętych, łyżkę śmietany, $\frac{1}{4}$ szklanki roztopionego masła, 2—3 jajka, soli, 1 cebulę pieczoną albo smażoną w maśle, wszystko to rozetrzeć dobrze. Robić z farszu kulki, w rodzaju maleńkich pączków, maczać w żółtku z 2 łyżeczkami oliwy, obtoczyć w tartej bułce, podsmażyć w maśle albo na fryturze, podawać do grzybowej albo kartoflanej zupy zamiast paszteków.

Część smaku grzybowego użyć do zupy, resztę zostawić do następnego dnia i ugotować na nim kaszę.

234. Knele ze śledzi. 2 dobre śledzie namoczyć na noc w wodzie, herbacie, albo mleku, potem obrać ze skóry, odjąć mięso od kości, drobno posiekać. podsmażyć w łyżce masła z drobno usiekaną cebulą, przełożyć do kamiennej miseczki, ostudzić, dodać dwa jajka, 2 łyżki śmietany, trochę pieprzu i tartej bułki, żeby się masa trzymała; łyżeczkę od herbaty maczać w gorącej wodzie, brać po kawałku farszu, rzucać na wrzątek, ugotować, włożyć do wazy, podawać w kartoflance Nr. 166.

OLIWKI, POMIDORY, KASZA, DOMOWY MAKARON

235. Oliwki faszerowane. $\frac{1}{4}$ kl. cielęciny albo $\frac{1}{4}$ kl. piersi kurzej drobno posiekać, dodać rozmoczony miękisz franc. bułki, $\frac{1}{2}$ łyżki śmietankowego masła, muszkat. gałki, 1 jajko, potłuc w moździerzu, posolić, nafaszerować oliwki, ugotować w buljonie.

Wydać:

30 oliwek, $\frac{1}{4}$ kl. cielęciny albo 1 jajko, $\frac{1}{4}$ kl. kury.

236. Faszerowane pomidory. $\frac{1}{4}$ kl. cielęciny posiekać utłuc w moździerzu z 10 dk. masła, 1 surowym jajkiem, $\frac{1}{2}$ franc. bułki, namoczonej w mleku i wyciśniętej, posolić, popierzyć, dodać muszkatałowej gałki, przetrzeć przez sito, faszerować zielone pomidory, jeśli bardzo małe, wyjąć ostrożnie z nich środek, nalać buljonem, gotować na wolnym ogniu pod przykrywą, wyjąć ostrożnie, włożyć do wazy.

237. Włoski makaron. 15 dk. makaronu cienkiego, połamać na kawałki, wrzucić do osolonej wrzącej wody, raz zagotować, wyrzucić na durszlak. spłukać wodą, żeby spłukać z mąki i przełożyć w gotujący się buljon, przecedzony Nr. 1 albo 4, ugotować, ale nie przegotować. Gotuje się 15 — 20 minut.

238. Herkulo. $\frac{1}{4}$ szklanki herkulo wsypać w gotujący się przecedzony buljon Nr. 1, gotować $\frac{1}{2}$ godziny.

239. Duszona kasza. $\frac{1}{2}$ szklanki owsianej kaszy przemyć, wrzucić na gotujący się, przecedzony buljon, gotować nie mniej, jak godzinę.

240. Ryż. $\frac{1}{2}$ szklanki ryżu przemytego wsypać w przecedzony buljon Nr. 4, ugotować i razem podać — albo też sparzyć, wyrzucić na sito, przełożyć do rondelka, zalać przecedzonym buljonem, ugotować do miękka,

żeby się nie rozgotował, przełożyć durszlakową łyżką w wazę. Pozostały z gotowania buljon, o ile jest mętny, odstawić, do wazy nie wlewać.

241. Kasza perłowa. $\frac{1}{2}$ szklanki kaszy perłowej przemyć, wrzucić na gotujący się przecedzony buljon Nr. 1, gotować nie mniej, jak pół godziny.

242. Sago. $\frac{1}{2}$ szklanki sago od rana namoczyć w zimnej wodzie, zlać ją, wrzucić w wrzącą wodę, ugotować do miękka, mieszając bez przestanku 5—7 minut, wyrzucić na sito, przelać zimną wodą. Kiedy woda obsiąknie, wsypać sago do wazy, nalać buljonem — podawać.

Tak samo przygotowuje się do pasztecików.

243. Manna kasza. $\frac{1}{2}$ szklanki manny wsypać do buljonu, zagotować 2—3 razy — podawać; żeby kasza nie zamąciła buljonu, należy mannę wsypać najpierw do posolonej wody wrzącej — raz zagotować, przecedzić, wsypać w gotujący się buljon, zagotować 2—3 razy.

244. Vermiszel. $1\frac{1}{2}$ szklanki wermiszelu nałamanego wrzucić na gotujący się buljon albo zagotować najpierw oddzielnie, w solonym wrzątku, wyrzucić na sito, przełożyć do buljonu, raz zagotować — podawać.

245. Domowy makaron. Jajko, lepiej dwa żółtka, $2\frac{1}{2}$ łyżki wody, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, $1\frac{1}{4}$ szklanki mąki, zamiesić twarde ciasto, rozwałkować cienko, podsypać lekko mąką, pozostawić, ażeby obeschło, pokrajać w plastry, poskładać jeden na drugi, cienko szatkować, jak niteczki, rozrzucić po stolnicy, żeby przeschły i żeby się nie zlepiały, wsypać na buljon gotujący się, albo wpraw na wrzącą wodę, raz zagotować, wrzucić na sito, odsączyć wodę, wrzucić w gotowany przecedzony buljon, zagotować — podawać.

246. Makaron migdałowy. $\frac{1}{3}$ szklanki słodkich migdałów sparzyć, wyłuskać ze skórki, utłuc w moździerzu, podlewać łyżką wody, wymieszać, przecedzić przez serwetkę i wycisnąć, żeby wyszło wszystkiego razem $2\frac{1}{2}$ łyżki, dodać 2 żółtka, 2—3 łyżeczki cukru, $\frac{1}{4}$ kl. najlepszej mąki, zagnieść twardo ciasto cienkie, zwałkować cienko, pokrajać, obsuszyć, rozrzucić po stolnicy; wrzucić na 3 butelki mleka, ugotować; można też najpierw pokrojony makaron podsmażyć na śmietankowym maśle, osuszyć na bibule i wtedy dopiero wrzucać na mleko.

247. Łazanki. Przygotować tak, jak ciasto na makaron — krajać na małe kwadraciki.

248. Kartoflana kasza. Przed samym obiadem wsypać na przecedzony buljon 8—9 łyżeczek kartoflanej kaszy, zagotować dobrze, ciągle mieszając.

WŁOSZCZYŻNA I JARZYNY DO BULJONU I ZUP

Uwaga: Do buljonu i innych zup, prócz zasadniczej włoszczyzny z pęczkiem zieleni, którą się po ugotowaniu wyrzuca — dodaje się jarzyny i włoszczyznę, z którymi podaje się buljon i zupy na stół.

A mianowicie: marchew, rzepa, brukiew, pietruszka, selery, szparagi, głowiasta kapusta, kalafior, brukselka, kartofle, świeży groszek w strączkach, świeży groch łuskany, suszony zielony groch, biała fasola i in. Wszystkie te jarzyny gotuje się oddzielnie w emaljowanym rondelku — jedne gotują się dłużej i dlatego trzeba je zacząć gotować wcześniej, ale najdłużej gotuje się godzinę. Wobec tego, najtwardsze jarzyny trzeba zacząć gotować na godzinę przed podaniem obiadu, ale oczyszczone, sparzone i pokrajane powinny być wcześniej. Gotować ich zbyt długo, a także trzymać w zimnej wodzie nie należy, bo tracą aromat.

Przygotować wyżej wspomniane jarzyny do buljonu trzeba w następujący sposób.

249. Zasadnicza włoszczyzna do buljonu.

Bierze się starą włoszczyznę: marchew, pietruszkę, seler, por, rzepę i cebulę; wszystkiego na 6—8 osób $\frac{1}{2}$ kl.

Proporcja jest taka: 2 marchwie, 1 pietruszka, 1 por, $\frac{1}{4}$ niedużej rzepy i $\frac{1}{3}$ selera.

250. Rzepa. Wymyć, zciąć gruby naskórek, pokrajać w plastry, po-trzymać w zimnej wodzie 15—20 minut, gotować, jak inne włoszczyzny.

251. Brukiew. Obgotować w wodzie gorącej — potem obrać ze skóry, cienko pokrajać w paseczki, gotować w oddzielnym rondelku, małą godzinę.

252. Biała fasola. $\frac{3}{4}$ szklanki z samego rana obmyć, nalać zimną wodą, następnie przy obiedzie, wstawić w ciepłej wodzie, bez soli, raz zagotować, zlać wodę, nalać przecedzonym buljonem, nie solonym, ugotować na wolnym ogniu. Kiedy będzie fasola miękka, posolić, zagotować, przełożyć do wazy, na drobno pokrajany zielony koper, zalać gorącym buljonem.

Jeśli ma być z tego zupa puré, to ugotować $2\frac{1}{4}$ szklanki, jak powiedziano wyżej, rozgotować z kawałkami buljonu, na gorąco przetrzeć przez sito, rozprowadzić całym buljonem, podegrzać do najwyższej temperatury—podawać.

253. Świeża zielona fasola. Obrać pół ćwierci kilo strączków, obcinając po obu stronach włókna, wymyć, pokrajać drobno, w ukośne paseczki — włożyć do zimnej wody, ale nie na długo. Na pół godziny przed wydaniem wrzucić do gotującej się posolonej wody, z $\frac{1}{4}$ łyżeczki sody, gotować na dużym ogniu bez przykrywki, 15—20 minut.

Odstawić, przelać zimną wodą. Kiedy woda obsiąknie, wsypać w gorący, przecedzony buljon, podegrzać do najwyższej temperatury.

254. Suszony, najdrobniejszy groszek najlepszego gatunku. Tylko 1 łyżkę przebrać, przemyć w ciepłej wodzie. Na $1\frac{1}{2}$ godziny do wydania nalać zimną wodą niesoloną, z odrobiną sody, ugotować do miękka, na małym ogniu, posolić, zagotować, wyrzucić na durszlak, dołożyć do reszty jarzyny.

255. Zielony młody groch w strączkach. Dużą garść strączków obrać z włókienek po bokach, moczyć w zimnej wodzie, godzinę czasu, wyrzucić na durszlak, włożyć do posolonego wrzątku, ugotować prawie do miękka, na dużym ogniu, bez przykrywy, odsunąć, przelać zimną wodą, przełożyć do emaljowanego rondelka, nalać przecedzonym buljonem, dogotować razem z innymi jarzynami.

256. Łuskany świeży groszek. Wyluskać tego samego dnia, kiedy ma być gotowany, odrzucić żółte groszki, świeże wrzucić do zimnej wody i trzymać do czasu, kiedy trzeba nastawić, ale niezbyt długo. Na godzinę przed podaniem włożyć pełną stoicwą łyżkę groszku i $\frac{1}{4}$ łyżeczkę sody do solonej wrzącej wody. Zagotować dwa razy, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, przesypać do oddzielnego rondelka, nalać buljonem do dogotowania, ale żeby się nie przegotował, przelać do wazy z resztą jarzyn.

257. Świeża kapusta w główkach. Oczyścić głowę z wierzchnich popsutych liści, odciąć głąbik, obmyć. Do kapuśniaku skrajać $\frac{3}{4}$ kl., do buljonu $\frac{1}{4}$ kl. niedużych kawałków. Młodą kapustę do wrzenia, kiedy jeszcze jest gorzka, kładzie się do solonego wrzątku, zagotować raz; od wrzenia można już tylko zalewać przecedzonym buljonem w osobnym rondelku i w nim gotować około godziny, byle nie przegotować.

258. Kalafior. Obrać kalafior z listków, ściąć głąbik, podzielić na cząstki, włożyć w zimną wodę na krótko. Na pół godziny przed podaniem włożyć do 4 szklanek wrzątku z $1\frac{1}{2}$ łyżeczką soli. $\frac{1}{4}$ łyżeczki sody, $\frac{1}{4}$ łyżeczki masła, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru, raz zagotować, wyjąć durszlakową łyżką, dogotować w osobnym rondelku. Gotować 15 minut.

259. Brukselka. Na 6—8 osób bierze się 20 sztuk główek brukselki—zdjąć zepsute listki, przyciąć głąbiki, wymyć dobrze, żeby nie było piasku. Włożyć w zimną wodę — na pół godziny przed podaniem wrzucić w osobny wrzątek, raz zagotować, wrzucić na sito, dogotować w buljonie.

260. Kwaszona kapusta. Jeżeli kapusta jest bardzo kwaśna, to należy przemyć ją w gorącej wodzie, wycisnąć i włożyć do oddzielnego rondelka w gotujący przecedzony buljon od 1—2 godzin, zależnie od gatunku kapusty. Jeśli kapusta jest jeszcze świeża, to tylko wycisnąć ją i wrzucić do gotującego się przecedzonego buljonu.

261. Kartofle. Użyte do buljonu dla dodania słodkiego smaku, bierze się kartofle stare nie kruche, które trzeba obrane i wymyte włożyć do zimnej wody, nakrajać w plasterki albo w kostkę, jak potrzeba, przełożyć do oddzielnego rondelka.

Na pół godziny przed wydaniem, nalać przecedzonym buljonem, ugotować, ale nie rozgotować, przecedzić, odlać do ogólnego buljonu, kartofle podać oddzielnie, razem z innym garniturem, albo zrobić z niej sałatkę do pieczeni.

262. Szparagi. Pół ćwierci szparagów delikatnie obrać z wierzchnich włókien, poczynając od główki zesuwać włókna w dół aż do korzonka twardego, nie łamiącego się, który trzeba obciąć. Każdy obrany szparag rzucać do zimnej wody. Pokroić w kawałki, wrzucić w gotujący się rosół w oddzielnym rondelku. Gotować 15—20 minut, przelać z buljonem do wazy razem z innymi jarzynami.

263. Pomidory. Używa się do zupy puré, do kapuśniaku ze słodkiej kapusty, do innych zup. Obmyć w zimnej wodzie, przekroić, pestki odrzucić, jeśli kto lubi z pestkami, to nie trzeba odrzucać — włożyć do rondelka, ugotować pod przykrywką do miękkości — w ich własnym sosie, przetrzeć przez sito. Dodać ich tyle, ile trzeba do zupy, do smaku.

264. Faszerowane pomidory (patrz Nr. 90).

265. Świeże ogórki. Obmyć, obrać ze skóry, ale nie wyrzucać jej, włożyć ogórki do solonego wrzątku z $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli, zagotować na dużym ogniu bez przykrywy, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą. Przełożyć do oddzielnego rondelka razem z obraną skórą, nalać przecedzonym buljonem, dogotować, skórę wyrzucić.

266. Szpinak. Jeśli potrzebne całkowite liście do buljonu, to z pół ćwierci kl. trzeba wybrać lepsze liście, oberwać ogonki z całych liści, przemyć w zimnej wodzie, wysuszyć, włożyć do wazy, zalać gotującym przecedzonym buljonem.

267. Boćwina. Młode łodyżki obrać z liści i skóry, drobno posiekać, włożyć do zimnej wody na godzinę, wycisnąć, wrzucić do wrzącej solonej wody na 10 minut, ugotować — wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, włożyć do wazy.

268. Boćwina do barszczu. Obrać łodyżki z liści, wymyć, drobno pokrajać z młode mi buraczkami, obgotować, wyrzucić na sito, przełożyć w barszcz — ugotować.

WŁOSZCZYŻNA JAKO GARNITUR DO BULJONU

Uwaga: Do buljonu Nr. 1 albo Nr. 3 na 6—8 osób trzeba włoszczyzny i jarzyn na garnitur dać od $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kl. Do buljonu można włożyć do 8-u gat. jarzyn.

269. Ozdobnie wykrojone foremką 3 marchwie, 2 pietruszki, 1 seler, drobno, jak niteczki szatkowany koper i pietruszka zielona.

2) Może być też wykrojona włoszczyzna: 2 marchwie, 1 pietruszka, $\frac{1}{2}$ selera, część głowy kapusty i 6 sztuk kartofli.

3) **Trzeci garnitur,** marchew, pietruszka, seler, groszek wyłuskany szparagi, kalafior i młode kartofle, wszystkiego po trochu.

4) **Czwarty garnitur.** Brukselka i knele.

270. Piąty garnitur. Marchew, pietruszka, seler, rzepa, brukiew, łyżka suszonego grochu, kalafior, szparagi, kartofle.

271. Szósty garnitur. Świeża młoda włoszczyzna: karotka, pietruszka, seler, zielony groszek w strączkach, wyłuskany groszek, młode kartofle, młoda rzepa.

272. Siódmy garnitur. Wykrawana włoszczyzna, marchew i liście szpinaku.

273. Suszona włoszczyzna i jarzyny. Patrz II cz. Nr. 4009. Ugotować buljon, przecedzić, wsypać 2 stołowe łyżki mieszaniny, przegotować.

KLUSKI

Uwaga: Kluski trzeba gotować w oddzielnym garnku, ażeby nie zmaćć buljonu. Ciasto powinno być trochę gęściejsze, jak na wafle, dlatego, jeśli okaże się, że jest zbyt gęste, trzeba je rozrzedzić łyżką mleka. Rzucać na gotujący się, przecedzony buljon, albo na posoloną wodę następującym sposobem: Łyżkę od herbaty maczać w zimnej wodzie, brać po $\frac{1}{2}$ łyżeczki ciasta, zsunąć w buljon albo w wodę, szybko nabrać znów $\frac{1}{2}$ łyżeczki ciasta i t. d. Gotować na dużym ogniu, żeby urosły i szybko żeby nie rozmiękły. Wyjmować kiedy wypłyną na wierzch wody, nalać gotującym się, przecedzonym buljonem. Dla domowego użytku można też wlać buljon, w którym się gotowały kluski — dla gości lepiej nie brać, bo od niektórych klusek buljon mętnieje.

274. Kluski mączne, zwyczajne. 2 duże żółtka rozetrzeć do białości z $1\frac{1}{2}$ pełnemi łyżeczkami masła śmietankowego, dosypując 6 stołowych łyżek mąki — podlać 2 łyżki zimnej wody, $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli — ubić pianę z 2-ch białek, dobrze wymieszać, łyżeczkę kłaść na buljon albo na wodę, patrz uwaga.

275. Innym sposobem. 4 stołowe łyżki rozpuszczonego masła utrzyć do białości w chłodnym miejscu, albo wziąć $\frac{1}{4}$ szklanki gęstej śmietanki — wsypać $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, dobrze wymieszać, wbić 2 jajka i 4 żółtka, dodać pianę z 2 białek. Na 5 minut przed podaniem kłaść łyżeczką w gotujący się buljon.

276. Kluski z manny. 1 szklanka mleka i $\frac{1}{2}$ łyżki masła, zagotować, wsypać $\frac{1}{2}$ szklanki manny, ugotować, wymieszać dobrze, posolić $\frac{1}{4}$ łyżeczką soli, postawić do pieca na 15 minut, wystudzić, wbić 4 żółtka, 4 białka ubić na pianę, wymieszać — na 5 minut przed podaniem kłaść łyżeczką na buljon albo na wodę, zalać gorącym buljonem.

277. Kluski ryżowe. $\frac{1}{2}$ szklanki ryżu ugotować, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, wyłożyć do rondelka, posolić, popieprzyć, dodać trochę muszkatałowej gałki, 1 pietruszkę, 1 cebulę naszpikowaną 4-a goździkami, nalać buljonem, gotować pod przykryciem na wolnym ogniu do ugotowania — pietruszkę i cebulę wyrzucić.

Pokrajać drobno jak ziarnka ryżu 1 pietruszkę niedużą, 1 por, 1 małą marchew, trochę zupy, nalać buljonem, ugotować do miękka, odlać na sito, włożyć do gotowanego ryżu, wymieszać, wbić 1 jajko, wyrobić łyżeczką kluski, postawić na półmisku w chłodne miejsce; kiedy zastygnie, maczać w jajku albo w żółtku z łyżeczką oliwy i tartej bułki i na 5 minut przed wydaniem smażyć na fryturze albo maśle, włożyć do buljonu.

278. Kluski biszkoptowe. Łyżkę masła utrzeć do białości z 5-a żółtkami, wsypać 6 łyżeczek mąki, dobrze rozetrzeć, dodać pianę z 5-u jajek. Wysmarować rondelk masłem, podsypać tartej bułki, zlać ciasto, upiec w piecyku. Kiedy zastygnie, krajać w paseczki, włożyć do wazy, nalać buljonem — zaraz podawać.

279. Kluseczki migdałowe. Do mlecznej zupy $\frac{1}{2}$ szklanki słodkich migdałów, w tem 2—3 gorzkie migdały, sparzyć, obrać ze skórki, drobno utłuc, podlewać wody tyle, żeby mleka wyszło $\frac{3}{4}$ szklanki. Pełną łyżeczkę, od herbaty, masła śmietankowego włożyć do rondelka, wsypać łyżkę miążkiego cukru, rozpuścić, zdjąć z ognia, podlać migdałowego mleka, wsypać trochę przesianej bułki tartej, podlać jeszcze mleka, wymieszać, wsypać jeszcze bułki, wymieszać, wbić 3 jajka, dobrze wszystko wymieszać, ugotować w mleku, jak powiedziano w uwadze.

280. Kluski kartoflane. 3 sztuki surowych kartofli obrać, nalać 3 szklanki wody. Kiedy raz się zagotuje, wsypać łyżeczkę soli, gotować 20 minut. Gdy będzie zupełnie miękkie, wyrzucić na gęste sito. Kiedy woda obśiąknie, przetrzeć kartofle, dodać pełną łyżkę mąki, łyżeczkę masła, 1 jajko, wybić bardzo dobrze. Ugotować, jak powiedziano w uwadze.

281. Kluski parzone. 3 pełne stołowe łyżki roztopionego masła i 5 łyżek mleka zagotować, wsypać $\frac{1}{4}$ szklanki mąki, szybko mieszając, trzymać na ogniu, dopóki nie zacznie odstawać od rondelka, odstawić, mieszając ciągle. Kiedy trochę ostygnie, posolić $\frac{1}{4}$ łyż. soli, wsypać pełną łyżeczkę drobno usiekanej pietruszki zielonej, wbić 1—2 żółtka. Wybić jak można najlepiej. Przed wydaniem dodać 1—2 ubite białka, wymieszać. Maczając łyżeczkę w gorącej wodzie, kłaść kluski na gotujący się buljon w oddzielnym rondelku, gotować pod przykryciem, dopóki nie wypłyną na wierzch.

282. Kluski z raków do buljonu Nr. 1. 20 rakowych ugotowanych szyjek i nóżek drobno posiekać; z rakowych skoruppek zrobić rakowe masło, wziąć $\frac{1}{4}$ szklanki tego masła, rozetrzeć do białości z 5-a żółtkami, wło-

żyć miękisz $\frac{1}{2}$ franc. bułki, namoczonej w mleku i wyciśniętej, soli, muszkatałowej gałki, zielonej pietruszki i posiekane raki, dodać pianę z 5-u białek, wymieszać, kłaść łyżeczkę na buljon. Jeśli będzie rzadka, dodać tartej bułki.

283. Kluski z surowej manny albo z tartej suszonej bułki. 3 żółtka rozetrzeć do białości z 3-a łyżeczkami cukru, wsypać 2—3 drobno utłuczonych gorzkich migdałów, wlać $\frac{1}{3}$ szklanki mleka, wymieszać, wsypać $\frac{1}{6}$ szklanki zlekka utłuczonej manny albo suchej bułki, zostawić, żeby rozpęczniała, włożyć pianę z 3-ch jaj, wymieszać, kłaść łyżeczkę od herbaty w mleczną zupę albo owocową — gotować dopóki nie wypłyną na wierzch.

284. Kluski ze śmietany, podawane w rybnej zupie czystej, albo ze śmietaną — puré. Rozetrzeć do białości $\frac{1}{2}$ łyżki masła; żółtka, 3 łyżki śmietany rozetrzeć z mąką, zmieszać z masłem, rozetrzeć, posolić, dodać pianę z 3-ch białek, kłaść łyżeczkę w rybny buljon, gotować, dopóki nie wypłyną na wierzch. Ciasto powinno być trochę gęściejsze, jak na wafle.

JAJKA

285. Jajka na twardo do zupy szczawiowej albo szpinakowej — 4—6 jaj włożyć do wrzątku. Od chwili zagotowania nie mniej, jak 10 minut. Wyjąć durszlakową łyżką, nalać zimną wodą, żeby skorupka łatwiej zeszła. Rozkrawać ostrym nożem, podawać w wazie, zalać gorącą zupą.

286. Faszerowane jajka. Do zupy szczawiowej albo szpinakowej Nr. 268, ugotować na twardo 6—8 jaj, przekroić wzdłuż na połowy ostrym nożem, żeby nie pokruszyć skorupki; wybrać z nich jajka, posiekać, rozpuścić łyżkę masła, wsypać jajka, wymieszać, posolić, siekanej pietruszki zielonej dodać i kopru, trochę pieprzu, bułeczki tartej, surowe jajko, nappełnić tym farszem skorupki, posypać z wierzchu suszoną bułeczką, skropić masłem, wstawić w piec, żeby się zrumieniły.

287. Jajka sadzone w koszulkach. Do rondelka z wodą wlać szklankę octu i włożyć dwie łyżki soli, zagotować, puścić na gotującą się wodę 4 jajka świeże, nakryć pokrywą, gotować od 2 do $2\frac{1}{2}$ minut, wybrać ostrożnie durszlakową łyżką w zimną wodę, starannie otoczyć białkiem, wyrównać, zostawić w zimnej wodzie do podania. Przed wydaniem wyłożyć na serwetkę, żeby obeschły. Do śniadania wpuścić do każdej filiżanki buljonu, jedno jajko.

288. Krokiety z twardych jaj. 6 jaj ugotować na twardo, gotując nie mniej, jak 10 minut, włożyć następnie w zimną wodę, kiedy ostygną, obrać ze skorupki, drobno pokrajać. Przygotować gęsty beszamel Nr. 393, posolić, dodać parmezanu, pokrajane jajka ostudzić. Podzielić na 12—14 części, uformować podłużne paszteciki, inaczej krokiety, maczać w jajku z oliwą, obtoczyć tartą bułką, kłaść na mocno rozgrzaną fryturę, zrumienić, wyjąć durszlakową łyżką na bibułę. Podać do buljonu albo do zupy szczawiowej, albo szpinakowej na podłużnym półmiseczku, pokrytym serwetką. Można posypać koprem, albo zieloną pietruszką.

Wydać: 6 jaj na twardo,
2 łyżeczki oliwy,
2 żółtka,
Bułkę czerstwą.
Na beszamel:
Mąki,
Mleka,
Łyżkę tartego parmezanu,
Zielonego kopru,
i zielonej pietruszki.

USZKA

Uwaga: Ciasto na uszka przygotowuje się tak samo, jak na makaron. Rozwałkować bardzo cienko, kroić kwadraciki mniej więcej do 35 sztuk, posmarować brzegi białkiem, kłaść po łyżeczce farszu mięsnego, zlepiać brzegi złożonego trójkąta. Smażyć na maśle albo na oliwie na aluminiowej patelni nie na żelaznej, na której masło się pali i uszka są czarne, po usmażeniu kłaść na bibułę, następnie, kiedy waza już jest na stole, wysypuje się uszka, nie wcześniej, żeby nie rozmiękły. Uszka robi się z mięsnym albo grzybowym farszem, podaje się do barszczu, albo do grzybowej

289. Uszka z mięsnym farszem. Przygotować twarde ciasto z 2-ch żółtek, $2\frac{1}{2}$ stołowych łyżek wody, $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli i $\frac{1}{2}$ szklanki mąki. Rozzupy.

wałkować i przygotować jak w uwadze powiedziano.

Na farsz wziąć niedużą cebulę, drobno usiekaną, zasmażyć w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, wsypać bardzo drobno posiekaną wołowinę, gotowaną albo surową, dodać soli, pieprzu, zasmażyć można — dodać 1 jajko na twardo.

290. Uszka z grzybowym farszem. 10 deka duszonych grzybów ugotować, drobno posiekać, podsmażyć w $\frac{1}{2}$ łyżce masła z drobno pokrajaną cebulą — posolić — robić uszka jak wyżej.

PASZTECIKI

Uwaga: Paszteciki piecze się w piecu, smaży na fryturze, otacza się w t. zw. **klarze**. Podaje się je ładnie ułożone na małym półmieseczku podłużnym, przykrytym serwetką równo złożoną, nakrochmaloną. Posypać zasmażoną we fryturze zieloną pietruszką, względnie ugarniować gałązkami surowej pietruszki.

296. Zielona pietruszka smażona na fryturze. Garść pietruszki wymyć wycisnąć z wody w serwetce, wrzucić na rozpaloną fryturę na 2 minuty, wymieszać, wyjąć durszlakową łyżką na sito, posolić, a kiedy obeschnie, posypać paszteciki.

297. Frytura. Ze świeżej tłustej wołowiny skroić tłuszcz, drobno pokrajać, wytopić w rondelku, wlać również pozłotę, zebraną z rosołu. Przecedzić i trzymać w chłodnym miejscu. Można zebrać do tego samego naczynia tłuszcz jeden na drugi i użyć kilka razy, ale za każdym razem dobrze przecedzić przez płótna kawałek. Dobrze jest wkroić ze dwa jabłka w roztopiony tłuszcz (antonówki) — jabłka oczyszczają tłuszcz i zabijają nieprzyjemny zapach i smak — trzymać w chłodnym miejscu.

Tłuszcz do pączków i chróstu. Wieprzowe sadło można zmieszać z tłuszczem masłem, zagotować przed użyciem. Na kilo tłuszczu $2\frac{1}{2}$ łyżki mocnej wódki wlać. Pozostały po smażeniu tłuszcz oczyścić jabłkami, przecedzić, schować w chłodnym miejscu.

297. Sposób użycia frytury. Brać jej dużą ilość, tak, żeby to, co się w niej smaży, było zupełnie nakryte fryturą, żeby w niej pływało, bo się nierówno usmaży. Wlać łyżkę wódki, rozgrzać mocno, ale nie przyrumienić. Smażone na fryturze potrawy ładnie się smażą, skórka chrupi. Smażyć nie dłużej, jak 10 — 12 minut, dlatego te potrawy, które trzeba smażyć dłużej, trzeba podsmażyć w maśle, a przyrumienić na fryturze. Po usmażeniu kłaść na bibułę, albo serwetkę dla osączenia z tłuszczu, ale żeby nie wystygły, bo odgrzewać potraw, na fryturze smażonych, nie można — pachną wtedy tłuszczem i skórka mięknie — nie chrupi.

298. Klar, to jest lane ciasto, w którym się otacza np. cielece obgotowane nóżki, mózgi, kawałki surowej ryby, baranie kotlety, krokiety z ryżu i jajek, plasterki jabłka i t. p.

Przygotowuje się w ten sposób: $1\frac{1}{2}$ szklanki mąki, łyżeczkę soli, $\frac{1}{2}$ łyżki oliwy rozprowadzić szklanką gorącej wody, wybić łopatką, jak można najlepiej, dodać pianę z 5-u białek, wymieszać, postawić z miseczką w chłodne miejsce.

300. Klar inaczej. 1 szklanka mąki, 5 żółtek, 6 łyżek śmietanki, mleka albo śmietany i piana z 5-u białek.

302. Ciasto na paszteciki.

Uwaga: Ciasto się robi: kruche, francuskie, na drożdżach, parzone, postne i t. p.

Żółtka można użyć do innej potrawy.

303. Francuskie ciasto do pasztecików, do zup. Zamiesić ciasto: $\frac{1}{4}$ szklanki wody, 2 szklanki mąki, z której odsunąć na bok $\frac{1}{4}$ szklanki do podsypywania, rozwałkować na $\frac{1}{2}$ palca grubości, $\frac{1}{4}$ kl. świeżego masła rozetrzeć łyżką, żeby nie zostało ani jednej grudki, wycisnąć do sucha w serwetce.

Na rozwałkowane ciasto położyć krążek masła, który powinien być dwa razy mniejszy od krążka ciasta, zawinąć brzegi ciasta, żeby masło nakryć, rozwałkować drugi kawałek ciasta, nakryć serwetką, postawić w chłodne miejsce na $\frac{1}{4}$ godziny, złożyć we troje, rozwałkować i znów przykryć serwetką, tak do sześciu razy, tak, żeby ciasto było złożone 18 razy.

Kiedy ciasto będzie gotowe, rozwałkować, robić paszteciki, włożyć na blachę, zlekka zmoczoną zimną wodą. Wierzch ciasta posmarować rozbitym żółtkiem z wodą i masłem i z chłodnego miejsca przenieść wprost do gorącego pieca, żeby od razu zapiekło się, żeby masło nie zdążyło się roztopić. Kiedy się zrumieni i odstaje łatwo od blachy, wyjąć, ułożyć na półmisku na ładnie złożonej serwetce — podawać na gorąco. Takie paszteciki robi się rozmaitych form.

304. Paszteciki w kształcie rogu obłitości. Przygotować zawczasu pądzę z pałeczek, nałożyć gorącym farszem — obsypać zieloną pietrusz-prostokąty, obwijać na pałeczkach, jak różki, wszystko to robić w chłodką — podawać.

305. Paszteciki w kształcie książeczek składanych. Wycinać kwadraciki, na każdy kwadracik położyć łyżeczkę farszu, przykryć drugim, posmarować — wsadzić w piec. Takie paszteciki można faszerować jagodami, albo konfiturami.

306. Paszteciki okrągłe. W tym wypadku nie trzeba cienko wałować, tylko na palec grubości, wykrawać ostrą foremką krążków 15, po środku naciąć, mniejszą foremką małe krążki do połowy grubości, posmarować jajkiem, wstawić w piec. Po upieczeniu wyjąć, podnieść mały krążek, na-

kłaść farszu, przykryć małym, jak pokryweczką — podawać. Takie paszteciki, nadziane konfiturami, albo jagodami, przybrane cukrem,, mogą być podane jako ciastka.

308. Kruche ciasto. 2 szklanki mąki, pół ćwierci kl. masła śmietankowego z lodu, $\frac{1}{2}$ szklanki wody z łyżką rumu i $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli. Rozwałkować cienko, wyrzynać krążki szklanką, na każdy krążek położyć łyżeczkę farszu, zlepić, posmarować z wierzchu żółtkiem i wodą i odrobiną masła składowanego, posypać przesianą bułeczką tartą — wstawić do gorącego pieca.

309. Druga proporcja. 6 żółtek, pół ćwierci masła, 3 szklanki mąki, 2 kieliszki rumu.

310. Trzeci sposób: pół ćwierci masła rozetrzeć do białości, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki wody, $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli, 2 szklanki mąki.

311. Doskonałe kruche ciasto ze śmietaną. Pół ćwierci masła, $\frac{1}{4}$ kl. śmietany, 2 jajka, łyżeczka soli, 3 szklanki mąki — zagnieść wolne ciasto, cienko rozwałkować, zrobić pierożki z mięsnym farszem, albo z twarogiem.

Wyjdzie z tej proporcji 25 pierożków. Na 6 osób wystarczy połowa tej proporcji.

313. Naleśnikowe ciasto do pasztecików i zapiekańców. 2 szklanki mąki, trochę soli, rozprowadzić 3 szklankami wody, wymieszać bardzo dobrze, żeby nie było grudek, jeśli trzeba, przecedzić przez sito, można też dodać 2 jajka, albo 2 żółtka tylko.

Dobrze rozgrzać na płycie patelnię, lekko wysmarować słoniną niesoloną — bo na maśle przypala się. Wlać ciasta tyle, żeby cienko się rozlało po całej patelni, równo, a resztę zlać w to samo naczynie z ciastem. Podsmażyć po jednej stronie na wolnym ogniu, a kiedy zaczyna odstawać od patelni, po bokach podważyć nożem, przewrócić patelnię do góry dnem, wyrzucić naleśnik na stolnicę — lekko nasmarować, robić drugi i następne. Trzeba robić szybko, żeby nie wystudzić patelni.

Jeśli naleśniki mają być użyte do zapiekańca, to trzeba je smażyć po obu stronach.

315. Parzone ciasto na drożdżach. Szklankę mąki zaparzyć szklanką gotującego się mleka, wymieszać starannie; kiedy ostygnie, wbić 5 ubitych jajek, wlać $1\frac{1}{2}$ — 2 dk. rozpuszczonych w wodzie drożdży, dobrze wszystko wymieszać, dodać jeszcze trochę mąki, wymieszać, zostawić, żeby pod-

rosło trochę. Następnie wybić ciasto, posolić (łyżeczkę soli), $\frac{1}{4}$ szklanki roztopionego masła ciepłego, wsypać resztę mąki, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kl., dobrze wyrobić, żeby odstawało od rąk, postawić w ciepłe miejsce, żeby rosło trzy razy tyle, ile zarobiono, potem robić paszteciki, układać na wysmarowanej blasze, zostawić jeszcze na krótki czas do podrośnięcia, posmarować jajkiem, wstawić w piec — takie ciasto nie prędko czerstwieje. Do farszu wyrzynać szklanką kulki, zrobić palcem wgłębienie, włożyć farsz, zalepić — wstawić do pieca na 20 minut.

320. Półfranc. ciasto na drożdżach. $1\frac{1}{4}$ szklanki mleka, łyżeczka soli, $\frac{1}{4}$ łyżki cukru, 2 — 3 dk. drożdży, 2 żółtka, pół łyżki masła, $\frac{3}{4}$ kl. mąki, zamiesić i wybić bardzo dobrze, postawić w chłodnym miejscu, żeby się podniosło. Następnie jeszcze raz wybić, rozwałkować w chłodnym miejscu, posmarować cały płat ciasta piórkiem, umaczaniem w miękkim, prawie lejącym się maśle (ale nie roztopionem), złożyć we dwoje, posmarować masłem, złożyć we czworo, posmarować, położyć na półmisku. Wynieść w zimne miejsce. Po 10 min. znów rozwałkować i tak do 3-ch razy. Postawić, żeby rosło; podzielić na równe kawałki, wałkować każdy kawałek na krążek, położyć na każdy krążek kawałek ostudzonego farszu, zalepić, wyrównać, położyć na blachę, lekko wysmarowaną masłem, wstawić do pieca na 20 minut.

To samo ciasto może być użyte do pierożków słodkich.

321. Ciasto drożdżowe na paszteciki smażone na fryturze. Szklanka ciepłej wody albo mleka rozbić 2 — 3 dk. drożdży, wlać do $1\frac{1}{2}$ szklanki mąki, postawić w ciepłe miejsce. Kiedy ciasto zacznie się podnosić, wybić je bardzo dobrze, wsypać $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli, 10 dk. miękkiego masła, 2 — 3 żółtka, roztarte z $\frac{1}{2}$ łyżką cukru i resztę z $\frac{1}{2}$ kl. mąki, zostawić garstkę do podsypywania. Wybić najlepiej jak można, odstawić w ciepłe miejsce. Kiedy urośnie, podsypać mąki trochę, lekko rozwałkować, wycisnąć szklanką i dwa krążki, po nałożeniu farszu, składać — zostawić jeszcze na chwilę, żeby rosły, rozgrzać mocno w dużym rondlu dużo szmalcu, wlać do niego łyżkę wódki, żeby ciasto nie nabierało tłuszczu, rzucać po kilka, pilnować, żeby się zbyt mocno nie rumieniły, obracać lekko łopatką drewnianą — kiedy będą gotowe, wyrzucać na serwetkę, albo lepiej jeszcze na bibułę, układać na półmisku gorące na serwecie, posypać zieloną pietruszką — podawać.

Takie ciasto powinno być dość wolne, ażeby z trudnością je wałkować i wtedy lepiej podzielić na 24 kawałki, porobić kulki i rozciągnąć je palcami, posmarować masłem, żeby się ciasto nie przypiekło.

322. Farsz z mózgów do pasztecików w kształcie rogu obfitości we franc. cieście. Do pasztecików Nr. 304 wziąć mózgi cielece, wymoczyć w zimnej wodzie, zdjąć błonki, gotować 10 minut w wodzie z solą, pieprzem w ziarnach, łyżką octu. Wyjąć durszlakową łyżką, ostudzić, krajać w kawałki. Cebulę drobno posiekaną zasmażyć w $\frac{1}{4}$ łyżce masła, 2 łyżeczki mąki, $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, zagotować, mieszając, włożyć mózgi, wsypać utartej gałki muszkatałowej $\frac{1}{10}$, drobno posiekanego zielonego kopru, soli, kilka kropel cytryny, postawić na płycie. Faszzerować paszteciki, podawać gorące. Na okrągłe paszteciki wystarczy połowa tego farszu.

323. Paszteciki rogi obfitości z grzybowym farszem. Do pasztecików Nr. 304, robi się farsz: cebulę zasmażyć w $1\frac{1}{2}$ łyżce masła, wsypać mąki, albo drobnej tartej bułki, włożyć gotowane drobno usiekane grzyby, wlać 2 łyżki śmietany, soli, pieprzu, jeśli kto chce, to jajko na twardo drobno usiekane, mieszać na ogniu, dopóki nie zgęstnieje, odstawić, nafaszerować paszteciki.

324. Paszteciki w kształcie książeczki z farszem rakowym. Z 20 ugotowanych raków wyjąć szyjki i większe nóżki — posiekać. W łyżce rakowego masła zasmażyć łyżkę mąki, 2 łyżki śmietany, soli, muszkatałowej gałki, zagotować, wrzucić szyjki i nóżki, wymieszać. Gdy ostygnie, wbić 2 żółtka, podegrzać, a kiedy zastygnie — faszerować paszteciki Nr. 1305.

325. Paszteciki we franc. cieście z farszem z wątróbki z rumem i maderą. Cielecą wątróbkę pokrajać w plasterki, 10 dk. słoniny, cebulę drobno skrojoną, ułożyć w rondel, dodać angielskiego ziela, listek bobkowy, sól, dusić pod pokrywką, żeby nie przypalić. — Kiedy zrumieni się wątróbka, zlać, tłuszcz, wyłożyć na deskę, utłuc wszystko razem w moździerzu, dodać łyżkę wymytego masła, $\frac{1}{4}$ franc. bułki namoczonej i wyciśniętej, przetrłuc jeszcze raz, przetrzeć przez sito, wlać kieliszek madery i łyżkę rumu, faszzerować.

Paszteciki we franc. cieście z farszem ze szczupaka albo z okunia. Rybę oczyszczoną raz zagotować, pokrajać w kawałki, obrać z ości, drobno posiekać, posolić, dodać drobno pokrajaną cebulę, zasmażyć w maśle, w tem samym maśle zasmażyć rybę, popieprzyć, dodać jajko na twardo — faszerować. — Gotowe posypać bułeczką tartą i pietruszką.

329. Paszteciki we franc. cieście nafaszerowane kapustą albo marchwią. Czwierć kl. kapusty, albo marchwi drobno posiekać, posolić, po chwili wycisnąć — $\frac{1}{4}$ drobno posiekanej cebuli zlekką zasmażyć w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, włożyć kapustę, podsmażyć dopóki nie zmięknie, nie rumienić, ostudzić, dodać drobno usiekane jajko na twardo — wymieszać.

330. Paszteciki we franc. cieście z serem. Ciasto Nr. 303. Za każdym przewałkowaniem i złożeniem ciasta — posypać tartym szwajcarskim serem, albo parmezanem.

337. Paszteciki z ryżem i jajami. Pół szklanki ryżu ugotować, dodać łyżkę masła śmietankowego i 2 — 3 jaja na twardo drobno posiekane; posolić, popieprzyć, dodać zieleni — faszerować.

342. Paszteciki ze świeżymi grzybami. Wziąć $\frac{1}{4}$ kl. łebków korowików młodych rozkroić na 4 części, włożyć do rondelka, posolić, popieprzyć, szczypiorku i kopru zielonego dodać, postawić na ogniu. Kiedy grzyby puszczą sok ze siebie, włożyć łyżkę masła i 2 łyżki śmietany świeżej, ugotować a nie przegotować i żeby grzyby nie były surowe — wtedy zdjąć z ognia, wystudzić dobrze na lodzie — faszerować.

344. Szpek - kuchen. Pół kilo świeżej niesolonej słoniny drobno pokrajać, posolić, popieprzyć, — kto lubi — drobno posiekaną cebulę, ang. ziela, majeranku, kopru, surowe jajko — faszerować małe drożdżowe paszteciki — wstawić w gorący piec.

351. Pączki z mięsnym farszem. Przygotowane paszteciki Nr. 321 nafaszerować: $\frac{1}{4}$ kg. wołowiny, 10 deka wołowego tłuszczu, cebulę posiekać, włożyć do rondelka, podlać 2—3 łyżki buljonu, dusić pod przykryciem, posolić, popieprzyć, nafaszerować pączki — smażyć w dużej ilości frytury.

357. Drożdżowe paszteciki z grzybowym farszem, smażone na fryturze. Ugotować 10 dk. grzybów, drobno posiekać, mieszać z zasmażoną cebulą, dodać — kto lubi — trochę ryżu.

358. Pierożki z serem. Przygotować kruche ciasto na śmietanie, albo drożdżowe, cienko rozwałkować, wycinać krążki szklanką. Na środek krążka kłaść przyprawiony — jak kto lubi — twaróg, pozawijać brzegi, farsz zostawić nie nakryty, poukładać na posmarowaną blachę, pierożki smarować jajkiem, nakłóć twaróg widelcem, wstawić do gorącego pieca na 15 minut. Kiedy się zrumienią i łatwo będą się zdejmować z blachy — gotowe. — Podaje się do barszczu, do zupy szczawiowej i t. p.

PASZTECIKI I ZAPIEKANIEC Z NALEŚNIKÓW

359. Uwaga: Przygotować ciasto i usmażyć naleśniki 313. Usmarzyć je z jednej strony tylko. Brać usmażoną stronę na wierzch, brzegi zrównać cienko farszem przygotowanym — rozsmarować cały naleśnik. Zagiać

dwie strony do środka, z trzeciej zacząć zwijać w rurkę, ostrożnie, żeby nie porwać ciasta — czwartą stronę zrównać i nie zawijać, nasmarować brzeg białkiem i przylepić, żeby rurka nie rozwinęła się. Smażyć na smalcu albo na fryturze, obrumienić ładnie ze wszystkich stron równo, wyjąć na półmisek, obsypać pietruszką zieloną. Paszteciki takie można smażyć od razu po faszerowaniu, można też maczać w jajku rozbitym z trochę wody i otaczać w bułce tartej, można też maczać w klarze Nr. 298.

362. Paszteciki w naleśnikach z farszem z raków. Zrobić naleśniki — z 20 obgotowanych raków, drobno usiekać szyjki i łapki obrane, łyżkę masła rozpuścić w rondelku, włożyć 4 rozbite jaja, zieloną pietruszkę, usmażyć z nich rzadką jajecnicę, włożyć w to rakowe szyjki, $\frac{1}{4}$ franc. bułki, wymieszać, wlać 2—3 łyżki śmietanki, posolić, szczyptę gałki muszkatałowej tartej, wymieszać, smarować naleśniki, zwijać, smażyć jak wyżej.

363. Zapiekaniec z naleśników do zup i barszczu. Naleśniki Nr. 313 podsmażyć z obu stron, włożyć w głęboki rondel wysmarowany masłem, przekładać farszem rozmaitym albo jednym. Nakryć naleśnikiem, wstawić w piec do zarumienienia, wyłożyć na okrągły półmisek, pokroić, posypać zieloną pietruszką.

Farsz do tego zapiekańca z wołowiny gotowanej albo pieczonej, drobno posiekać, podsmażyć w łyżce masła, dodać cebulę pieczoną, podlać 2 — 3 łyżkami buljonu, 3 drobno posiekane jajka, posolić, popieprzyć, dać zielonego kopru.

Farsz z twarogu. $\frac{1}{2}$ kl. twarogu wymieszać z 1 jajkiem i 1—2 łyżkami śmietany, posolić.

PASZTECIKI — BUŁECZKI

Uwaga: Paszteciki te robi się z małych kupnych bułek. Skroić ostrym nożem twardą skórę, wydrążyć miękisz małą łyżeczką, wysmarować w środku masłem, napęlić farszem, przykryć odkrojonym plasterkiem skórki, układać na blachy wysmarowane masłem, z wierzchu paszteciki posmarować masłem, posypać bułeczką tartą, wstawić do pieca na $\frac{1}{4}$ godziny przed wydaniem.

Na 6—8 osób brać nie mniej 15—18 bułeczek.

364. Paszteciki - bułeczki z rakowym farszem. $\frac{1}{4}$ łyżki rakowego masła zasmażyć z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozproszyc szklanką buljonu, zasmażyć, włożyć przygotowane posiekane szyjki i łapki rakowe, podsmażoną i drobno usiekaną rybę bez ości, drobno posiekane borowiki albo pieczarki

ugotowane albo usmażone, trochę muszkatałowej gałki, łyżkę usmażonej w maśle zielonej pietruszki — wymieszać dobrze. Każdą bułeczkę z wierzchu i w środku wysmarować rakowym masłem, nafaszerować, upiec — podać.

366. Paszteciki - bułeczki z farszem z kury. Wydrążyć miękisz jak w poprzednich, zmoczyć ten ośrodek buljonem, włożyć pierś kury do połowy ugotowanej drobno posiekanej, łyżkę masła, soli, pieprzu, gałki muszkatałowej, $\frac{1}{2}$ kieliszka reńskiego wina, szczyptę mąki, tak żeby masa nie była zbyt rzadka, rozetrzeć wszystko dobrze, nafaszerować bułki, nakryć skrojoną skórką, — piec jak wyżej, podawać do buljonu.

PASZTECIKI W FOREMKACH

367. Paszteciki z wermiszelu. $\frac{1}{4}$ kl. kupnego makaronu, albo domowego z jajkami, bez wody zagniecionego, obgotować w solonej wodzie, wyrzucić na sito; rozpuścić w rondlu łyżkę masła, włożyć makaron, posolić, dodać 2 jaja, 2 łyżki tartego sera, wymieszać. Foremki blaszane wysmarować, obsypać bułeczką tartą, napęlnić przygotowanym makaronem — upiec. Zdjąć ostrożnie rumianą skórkę, z samego środka wyjąć trochę makaronu i wgłębienie napęlnić sosem; rozpuścić $\frac{1}{2}$ łyżki masła, $\frac{1}{2}$ drobno usiekanej cebuli, $\frac{1}{4}$ szklanki mąki, podsmażyć, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, zagotować; kiedy ostygnie wbić 2 żółtka, podegrzać, dodać 2 łyżki tartego sera i cytrynowego soku. Przykryć zdjętą skórką — wstawić w piec na kilka minut.

368. Paszteciki z pozostałego pieczystego. Mięso drobno posiekać z 6 sardelami, dodać $\frac{1}{2}$ franc. bułki namoczonej w mleku i wyciśniętej, łyżkę drobno posiekanej cebuli, pieprzu, 2 żółtka, utłuc to wszystko w moździerzu, napęlnić foremki albo muszelki wyłożone kruchem ciastem, albo parzonem, nakryć tym ciastem, wstawić do pieca na 20 minut — ciasto kruche Nr. 308, albo parzone 315 i 316).

369. Paszteciki z mózgów w klarze. Mózgi przygotować Nr. 322. — Pokrajać obgotowane mózgi w plasterki, maczać w klarze Nr. 298, smażyć na fryturze Nr. 297.

FARSZ W MUSZELKACH

370. Mózgi w muszelkach. Oczyszczyć mózgi Nr. 322, pokrajać na drobne kawałki, zasmażyć 1 drobno posiekaną cebulę w łyżce masła, zmieszać z mózgami, dosypać tartej bułeczki, włożyć 2 żółtka, $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany,

trochę ang. ziela, muszkat. gałki, kopru albo zielonej pietruszki, dolać ($\frac{1}{2}$ łyżki), wstawić do pieca na kwadrans. Do garniowania tych pasztecików: wyłożyć muszelkę ciastem kruchem, obłożyć kant muszelki tym ciastem, pośrodku kłaść cząsteczkę kalafiora obgotowanego albo rakową szyjkę.

371. Rybny farsz w muszelkach. Zasmażyć w łyżce masła posiekany por i cebulę; włożyć w to drobno pokrajaną i posoloną jakąkolwiek rybę, 2 — 3 ugotowane i drobno posiekane grzybki, wszystko to dusić pod przykrywką. Kiedy ryba będzie gotowa, ostudzić, jeszcze raz posiekać wszystko razem, mieszać z 2-ma żółtkami, $\frac{1}{2}$ szklanką śmietany, z 2 tłuczonymi sucharami, pieprzem, ang. ziele, solą, dolać trochę buljonu, nałożyć farsz w muszelki, ugładzić z wierzchu, posypać bułeczką tartą, skropić masłem, wstawić w piec na $\frac{1}{4}$ godziny. Te paszteciki podaje się do rybnej zupy i dla oszczędności można do nich wziąć ugotowaną w zupie rybę,

373. Farsz grzybowy w muszelkach. Suszone grzyby dobrze wymyć, namoczyć na noc w mleku, potem ugotować z włoszczyzną, posiekać, zasmażyć w łyżce masła z $\frac{1}{2}$ cebuli, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, trochę soli, pieprzu, zagotować, wbić 2 żółtka, 2 łyżki bułeczki tartej, trochę buljonu, mieszać, nałożyć w muszelki, posypać bułeczką tartą, postawić w piec na $\frac{1}{2}$ godziny.

376: Krokiety ryżowe. $\frac{1}{2}$ kl. najlepszego ryżu przemyć w zimnej wodzie, wyrzucić na sito, wrzucić we wrzącą wodę, zagotować. Zlać gorącą wodę, włożyć 2 łyżeczki masła, zalać przecedzonym buljonem, żeby zakrył ryż, gotować pod pokrywą, często mieszając. Dolewać buljonu, żeby ryż ugotował się na miękko. Zanim ostygnie, zrobić z niego krokietty, otaczać w jajku, a następnie w bułeczce. Kłaść na rozpaloną fryturę na aluminiowej albo miedzianej patelni. Po usmażeniu kłaść na sito na bibułę.

Krutony z domowego makaronu. Przygotować makaron, ugotować go we wrzącej wodzie, wyrzucić na durszlak, nie przelewać zimną wodą. Kiedy woda obsiaknie, przełożyć w rondel, dodać łyżkę masła, 3 żółtka i 3 łyżki parmezanu tartego, wymieszać. Kiedy makaron na płycie zgęstnieje, przełożyć na salaterkę, przycisnąć, gdy ostygnie, talerzem ze zmoczonym dnem, położyć na tem coś ciężkiego.

Nakrajać w ukośne prostokąty, otaczać w tartej bułce, potem w żółtkach z 3 łyżeczkami oliwy, następnie jeszcze raz w bułce, osmażyć we fryturze, osuszyć na bibule, włożyć na półmisek — podawać.

ROZDZIAŁ PIĄTY

S O S Y

386. Biały mięsny sos. Pół łyżki świeżego masła rozpuścić w rondelku, dobrze nagrzać, wsypać pełną łyżkę dobrej mąki i mieszając drewnianą warząchewką, zasmażyć mocno ale żeby mąka nie zrumieniła się. Wtedy wlać 2—3 szklanki gotującego się odwaru, do którego zaprawka jest przeznaczona, zagotować razem, ciągle mieszając, ugotować do pożądanej gęstości — przecedzić — wlać pozostały odwar, jeszcze raz zagotować.

Do takiej zaprawki dodaje się dopiero śmietankę, żółtka, masło, co potrzeba i wtedy już gotować takiej zupy nie można, tylko podegrzać do najwyższej ciepłoty.

387. Sos mączny rumiany. Tak samo jak wyżej, tylko masło z mąką zrumienić trochę, byle nie przypalić.

Dla lepszego koloru dodaje się do takiego sosu kawałek cukru palonego, (karmel), albo mocny mięsny buljon.

Postny biały, albo rumiany mączny sos. Pełną łyżkę mąki rozetrzeć z pełną łyżką oliwy, rozprowadzić 3 szklankami zupy. Zależnie do smaku doprawić palonym cukrem, winem, cytryną, sokiem agrestowym, jabłecznym, kaparami, grzybami marynowanymi i t. p.

391. Cukier palony jako zaprawka. $\frac{1}{4}$ kl. cukru w kawałkach położyć na czystą patelnię, zmoczyć cukier wodą, potrzymać na płycie dopóki cukier nie zrumieni się do zupełnie brązowego koloru, wtedy podlać $\frac{1}{2}$ szklanki wrzątku, zagotować i przelać w garczek. Przed użyciem rozgrzać zlekka, brać po $\frac{1}{4}$ łyżki i więcej, zależnie od smaku.

392. Ostry ekstrakt do sosów. $1\frac{1}{2}$ szklanki mocnego wina, kieliszek mocnego octu, 12 oczyszczonych sardeli, trochę pieprzu, $\frac{1}{2}$ muszkatałowej gałki utartej, kilka gwoździków, kawałek chrzanu, skórki cytrynowej,

2 — 3 pokrojone pietruszki, zmieszać, postawić na płycie, gotować dopóki sardęle nie rozgotują się, wtedy przecedzić przez sito, wlać do butelki, ostudzić, mocno zakorkować. Dolewa się 1 — 2 łyżki tej esencji do mocnych sosów, do rumianej zaprawki 387 — używa się do rozmaitych mięs, dziczyzny i t. p.

393. Mięsny ekstrakt. Pół kilo wołowiny pokrajanej na kawałki, łyżkę masła, 1 cebula pokrajana, 1 marchew, 1 pietruszka, bobkowy liść, zesmażyć to do mocnego zrumienienia, wlać 2 szklanki wody, przegotować, przecedzić do butelki, zakorkować. Dobierać do sosu łyżkę — dwie ekstraktu.

395. W dużych gospodarstwach albo w restauracjach zbiera się w krótkim czasie duże ilości kości od gotowanej wołowiny. Z 15 kilo kości wygotowuje się 3 szklanki mocnego buljonu. Można go sklarować 2 białkami z dodaniem octu, w małej ilości — zachować w zakorkowanej butelce w chłodnym miejscu, dolewać do sosu po łyżce herbacianej.

397. Ekstrakt z zieleniny. Wziąć jednakową ilość: szczypiorku, zielonej pietruszki, kopru i szpinaku, wymyć, wrzucić w solony wrzątek (na but. wody 2 pełne łyżeczki soli), zagotować do miękka w odkrytym naczyniu. Wyrzucić na sito, przelać zimną wodą. Kiedy woda osiśnie, przetrzeć przez sito, przełożyć w kamienny garnczek, trzymać w chłodnym miejscu. Do sosów do zabarwienia i do farszów.

398. Sardelowe masło. Cwierć kilo sardeli wypłukać, utłuc w moździerzu, zmieszać z pół kl. roztopionego masła, trzeć do białości; przetrzeć przez sito, podawać do mięsa. Przechowywać w chłodnym miejscu 2—3 tygodni.

405. Sos słodko kwaśny do sztuki mięsa i kotletów. Zapiec 2 — 3 cebule, nakrajać drobno, zasmażyć z lekka z pół łyżką masła, wsypać łyżkę zrumienionej mąki, wymieszać, rozprowadzić 2—3 szklankami buljonu, można dolać sosu z pieczeni, zagotować, przecedzić, wsypać cukru do smaku, wlać octu albo cytrynowego soku, agrestowego albo jabłecznego, tak, żeby sos miał przyjemny słodko-kwaśny smak; przegotować kilka razy, oblać pieczyście albo podać oddzielnie w sosjerce.

406. Sos rumiany. Przygotować rumianą zaprawę Nr. 387, przecedzić, dodać karmelu, albo mięsnego ekstraktu Nr. 393, zagotować, przecedzić przez sito, włożyć 3 łyżeczki cukru, soku cytrynowego, pełną łyżkę ka-

parów, albo wzdłuż przekrojonych korniszonów, albo marynowanych grzybów, pół cytryny pokrajanej w plasterki, bez pestek, zagotować jeszcze raz i na gorąco polać mięso: kotlety, pieczone kaczki, prosię, węgorza i t. p.

Można do takiego sosu dodać 5—6 truflí drobno pokrajanych.

409. Sos do zimnych mięs. 2 łyżki oliwy rozetrzeć z 3-ma na twardo ugotowanymi żółtkami, łyżeczkę musztardy, 2—3 łyżeczki cukru, pół utartej albo drobno pokrajanej cebuli, pół obranego z ości śledzia, pół szklanki śmietanki, octu do smaku, wymieszać bardzo dobrze, polać nim pokrajane w plastry i ułożone na półmisku mięso.

410. Sos z kwaszonych ogórków. 2 ogórki rozkładać wzdłuż i ciąć długie paseczki — ze skórki obranych ogórków ugotować smak na buljonie z pęczkiem zieleni — zagotować, przecedzić. Dodać zaprawkę rumianą (387), dolać łyżeczkę ekstraktu, włożyć pokrojone ogórki, dodać cukru albo octu do smaku, podać do sztuki mięsa albo do kotletów z kartofli i śledzi.

413. Sos z truflí. 2—4 trufle ugotować w $\frac{3}{4}$ szklanki madery albo malagi. Dodać rumianą zaprawkę (387), zagotować, przecedzić, posolić — gotować, wcisnąć soku cytrynowego, jeszcze raz zagotować.

415. Szary sos z rodzenkami i migdałami. Do rumianej zaprawki (387) dodać karmelu, 3—4 plasterki cytryny bez pestek, 1—2 łyżki cukru, cytrynowego soku, pół szklanki wymytych rodzenek i kilka migdałów, można też dodać ugotowanych śliwek suszonych z sosem, 1—3 kieliszki białego wina — zagotować. Sos ten podaje się do ozora, cielecych nóżek, karpia albo leszcza. Zagotować wtedy razem z potrawą, do której jest sos przeznaczony.

414. Sos szczawionwy do sztuki mięsa albo kotletów. Cwierć kilo szczawiu wymyć, wycisnąć, drobno posiekać, włożyć do rondelka, ugotować bez wody pod przykryciem, mieszając łyżką, dopóki nie puści sporo soku — przetrzeć przez sito. Dodać zwykłego sosu z zaprawki, białego albo rumianego 386—387, przecedzić, dodać cukru 2—4 łyżeczki, śmietany 2—3 łyżki, zagotować — gorący podać w sosjerce — albo zalać kotlety albo sztukę mięsa.

418. Sos cebulowy z kminkiem do baraniny. 5—6 cebul rozkroić, sparzyć gotującym się buljonem, ugotować, przetrzeć przez sito; pół łyżki mąki przesmażyć w łyżce masła, rozproszyc szklanką buljonu, przegotować.

wać dobrze, przecedzić, zmieszać z przetartym puré, dodać 1½ łyżeczki kminku, karmelu, zagotować kilka razy.

419. Słodko-kwaśny sos z cebul do baraniny i cielęciny. Zasmażyć w łyżce masła pokrajane drobno 3—4 cebule, albo 1½ szklanki szalotek, wyjąć je. W masło wsypać łyżkę mąki, zasmażyć, mieszając, rozprowadzić 3 szklankami buljonu, dodać, do smaku, łyżkę octu albo cytrynowego soku, karmelu, przegotować, zmieszać z sosem z pieczeni — przecedzić, rozgrzać. Ogarniować pieczeń podsmażoną cebulą. Gotować w sosjerce.

421. Sos cytrynowy z maderą do gotowanej cielęciny, kury, kurcząt, indyczki, gołębi, szczupaka, sandacza i t. p. Przygotować białą zaprawę Nr. 386, rozprowadzić 2—3 szklankami buljonu, w którym gotowały się mięso albo ryby, do czego sos jest przeznaczony, zagotować dobrze, dodać trochę tartej skórki cytrynowej, przecedzić. Trzy żółtka rozbić z 1—2 kieliszkami madery albo z ½—1 szklanką białego, lekkiego wina, wlać w gorący sos, dodać do smaku pełną łyżeczkę cukru i sok z ½ cytryny, posolić, szybko mieszając, podegrzać do najwyższej ciepłoty, ale nie zagotować.

422. Sos biały ze śmietaną do gotowanej kury, indyczki, prosięcia, sandacza i t. p. Przygotować biały sos Nr. 386 z pół szklanki mąki i łyżki masła, rozprowadzić 3—4 szklankami buljonu, w którym się gotowało mięso lub ryba do sosu, przegotować, przecedzić, włożyć 1—1½ szklanki świeżej śmietany, 15—20 ziaren marynowanego agrestu, soli, 1—2 łyżeczki cukru. Na ułożone na głębokim półmisku kawałki albo plastry mięsa położyć plasterki ugotowanych kartofli, zalać to wszystko sosem, którego nie powinno być mniej, jak 4 szklanki.

423. Sos mleczny albo na śmietanie z żółtkami do gotowanej cielęciny, kury albo kurcząt z ryżem. Przygotować biały sos Nr. 386, rozprowadzić go mlekiem albo śmietanką, przegotować, posolić, dodać cukru, utartej cytrynowej skórki albo muszkatałowej gałki, wlać 2 żółtka, podegrzać do najwyższej ciepłoty, przecedzić.

424. Sos chrzanowy ze śmietaną do sztuki mięsa, do prosięcia i t. p. Korzonek chrzanu utrzeć na tarce; zmieszać ze szklanką świeżej śmietany, zlekką posolić i wsypać do cukru. Albo szklankę świeżej śmietany rozbić z 2-ma żółtkami, zmieszać ze szklanką tartego chrzanu, postawić na płycie, szybko mieszając, podegrzać do najwyższej ciepłoty, posolić do smaku.

Albo szklanka buljonu, pół łyżki masła zagotować, sparzyć nim szklankę utartego chrzanu.

Albo przygotować biały sos Nr. 386, przecedzić, włożyć korzonek utartego chrzanu, który przedtem należy zasmażyć w ½ łyżce masła, raz zagotować, dodać $\frac{1}{3}$ szklanki śmietany, octu, przegotowanego, do smaku, soli, cukru.

426. Sos grzybowy. Ugotować 10 dk. suszonych grzybów z 3 cebulami i pęczkiem zieleni; ½ łyżki masła i ½ łyżki masła zasmażyć, rozprowadzić 3 szklankami grzybowego buljonu z mięsnym albo jarzynowym smakiem, przegotować dobrze, przecedzić, wsypać drobno poszatkowane grzyby, posolić, można wlać ½ szklanki śmietany, raz zagotować. Podaje się do wołowej sztuki mięsa, kaczki, gęsi, do kartofli, rybnych i ryżowych kulek.

427. Sos wiśniowy do pieczonej wieprzowiny, sarniny i t. p. $\frac{3}{4}$ szklanki puré z wisien z cukrem albo z miodem zasmażyć w $1\frac{1}{2}$ szklankach sosu od tego mięsa, do którego się przygotowuje sos, włożyć 2 — 3 łyżeczki cukru, kawałek cynamonu, 4 — 5 gwoździków roztluczonych, łyżeczkę kartoflanej mąki, rozmieszanej z łyżką wody, zagotować, przetrzeć przez sito, wlać ½ szklanki madery — zalać w plastry pokrajane mięso.

428. Sos z czerwonych porzeczek do dzika, sarny i t. p. Cwierć kl. porzeczek obranych przetrzeć przez sito, wlać ½ szklanki wina, dolać sosu z pieczeni, ½ szklanki cukru, trochę cynamonu, łyżeczkę kartoflanej mąki, rozprowadzonej łyżką wody, zagotować, podegrzać, podawać.

430. Sos rakowy. Ugotować 12 raków z solą i koprem, obrać szyjki i nóżki, resztę utłuc, rozmieszać, zasmażyć, rozprowadzić 3 szklankami buljonu, przegotować, przecedzić, dodać cytrynowego soku — 2 — 3 łyżki śmietany, albo śmietanki, nawet łyżkę tartego sera, zagotować, wsypać zieleni, zalać na półmisku gotowaną kure, albo mózgi, szczupaka, sandacza i t. p., ogarniować rakowemi szyjkami i nóżkami.

432. Sos pomidorowy. 2 — 3 dojrzałe pomidory, rozkroić, wyrzucić pestki, drobno pokrajać. Łyżkę mąki i ½ łyżki masła, zrumienić, włożyć pomidory albo 10 dk. masy pomidorowej, przesmażyć, rozprowadzić 3 szklankami buljonu, przegotować, przecedzić, dodać śmietany, popieprzyć, cytrynowego soku, połączyć sztukę mięsa, baraninę, indyczkę, kure i t. p.

433. Bészamel. Łyżkę masła rozetrzeć z $\frac{1}{2}$ szklanką mąki, rozprowadzić po trochu, mieszając, 2 szklankami mleka albo rzadkiej śmietanki, zagotować dobrze ażeby zgęstniało jak śmietana. Uważać żeby się nie przypaliło; jeśli będą grudki — przecedzić, posolić do smaku, muszk. gałki — jeśli kto lubi, ostudzić zupełnie. Takim beszamelem polewa się prawie upieczone mięso — cielęcinę, indyczkę, nawet wołowinę, posypuje się tartym serem, stawia się do pieca na $\frac{1}{4}$ godziny, żeby się zlekka zrumieniło.

Taki beszamel można rozprowadzić buljonem mięsnym, cielęcym, z kury, rybnym, dodaje się wtedy śmietany. W takim razie bierze się $1\frac{1}{2}$ szklanki buljonu, przegotować dobrze z mąką i masłem i pod koniec wlać $\frac{1}{2}$ szklanki gęstej śmietany, raz zagotować, — połać mięso pieczone, rybę smażoną.

434. Sos z anszosów do kaczki. Łyżkę masła, 10 szarlotek, 3 drobno usiekane, obrane z ości anszosy, 3 plasterki cytryny bez pestek, bobkowy listek, łyżkę mąki rozprowadzić 3 szklankami buljonu, przegotować, przecedzić, połać kaczkę.

435. Sos pieczarkowy. 6 — 8 pieczarek dużych, oczyścić, włożyć do wody. Rozpuścić w rondelku $\frac{1}{2}$ łyżki masła, sok z jednego plasterka cytryny, $\frac{1}{2}$ szklanki buljonu, włożyć pieczarki, zagotować raz, wyjąć, pokrajać w plasterki. Łyżkę mąki zasmażyć w łyżce masła, rozprowadzić 2 szklankami buljonu, zagotować, przecedzić przez sito, wlać razem z pieczarkami, sos, w którym się gotowały, posolić, wlać kieliszek Xeresu, zagotować. Można dodać 2 łyżki śmietany.

Sos ten podaje się: do gotowanych kur, kurcząt, indyczki, cielęciny albo główki cielęcej.

440. Sos francuski z truflి do pieczystego. Pół kilo wołowiny, 10 dk. szpiku drobno posiekać, 2 cebule, włoszczyzny po jednej sztuce, bobkowy listek, ang. zieleń, zrumienić dobrze w rondelku bez przykrycia, wlać 3—4 szklanki wody, gotować godzinę— $\frac{1}{2}$ łyżki masła zasmażyć z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozprowadzić buljonem, wygotować do $1\frac{1}{2}$ szklanki, przecedzić przez sito, zebrać tłuszcz, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki madery; dodać 6 w plasterki nakrojonych franc. truflి, 5 korniszonów pokrojonych wzdłuż, pogotować $\frac{1}{4}$ godziny, posolić — podawać do pieczystego albo do pasztetu z dziczy.

441. Sos z szalotek do kapłona. Szklankę szalotek obrać, zasmażyć w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, cukru, rozetrzeć, rozprowadzić $2\frac{1}{2}$ szklankami buljonu, w którym dusił się kapłon, wygotować do $1\frac{3}{4}$ szklanek, przecedzić, zmieszać ze smażoną szalotką, zagotować raz — podawać.

GORĄCE PODLEWKI DO JARZYN

442. Polski sos, inaczej rumiane masło z tartą bułeczką. $\frac{1}{4}$ kl. świeżego masła, rozpuścić w rondelku, zrumienić, wsypać 3 pełne łyżki tartej suszonej bułeczki — zasmażyć ją w maśle.

Takim sosem polewa się kalafiory, różne jarzyny, makaron.

443. Żółty sos do szparagów, brukwi, rzepy. Łyżkę śmietankowego masła, $\frac{3}{4}$ szklanki śmietanki i szklankę wody, w której gotowała się jarzyna, zagotować, ostudzić nieco. 3 — 4 żółtka rozetrzeć z $\frac{1}{4}$ szklanki cukru, rozprowadzić częścią sosu, wylać do reszty sosu, mieszając na ogniu do najwyższej ciepłoty, dopóki nie zaczną parować — nie gotować.

444. Śmietankowy sos do młodej kapusty, marchwi, rzepy, brukwi albo kalafiorów. $\frac{3}{4}$ szklanki wody, w której gotowała się jarzyna, $\frac{3}{4}$ szklanki śmietanki, $\frac{1}{2}$ łyżki śmietankowego masła, odrobinę soli (muskatałowej gałki), 2 — 3 łyżeczki cukru, zagotować, wsypać $\frac{1}{4}$ szklanki tłuczonej bułeczki przesianej, przegotować dobrze, polać jarzynę. Gęsty powinien być jak śmietana.

445. Biały sos do jarzyn, do niemieckich bułeczek, do pudlingów. Rozetrzeć do białą $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, rozprowadzić $1\frac{3}{4}$ szklankami zagrzanej śmietanki albo mleka, przegotować, wbić, szybko mieszając, 3 — 4 żółtka roztarte z 2 — 4 łyżkami cukru, postawić na płycie, podegrzać do najwyższej ciepłoty, ale nie gotować. Dodać mialko utłuczonej skórki cytrynowej albo wanilji, albo cynamonu zależnie do czego podaje się.

GORĄCE SOSY DO GORĄCYCH RYB I PASZTETÓW

446. Masło z jajami na twardo. Rozpuścić $\frac{1}{4}$ kl. masła, włożyć w nie 3 — 4 jaja na twardo drobno usiekane, posolić, popieprzyć, muszk. gałki dodać, zielonej pietruszki. Podaje się do gotowanych kartofli, do gotowanego sandacza, szczupaka i t. p.

449. Sos gorący musztardowy do sandacza, lina, jesiotra, foreli i t. p. 1 łyżkę mocnej musztardy, $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, zaparzyć 2 szklankami buljonu, dobrze wymieszać, wygotować do $1\frac{3}{4}$ szklanki, wlać $\frac{1}{4}$ albo $\frac{1}{2}$ szklanki wina, parę plasterków cytryny, 1 — 2 łyżeczki cukru, zagotować pod przykryciem — przecedzić; 3 — 4 żółtka rozbić w rondelku z $\frac{1}{4}$ szklanką tego sosu, rozprowadzić pozostałym, dogrzać do najwyższej ciepłoty, nie zagotować — oblać rybę. Przed podaniem wrzucić 2 łyżki kaparów — podegrzać. Taki sos może być i postny.

451. Sos do gotowanego łososia, podanego na gorąco, foreli i in. z rakowemi szyjkami albo z pieczarkami: $\frac{1}{2}$ łyżki masła zasmażyć z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozprowadzić 3 szklankami rybnego buljonu, przegotować dobrze, 3—4 żółtka rozmieszać z $\frac{1}{2}$ szklanką ciepłego sosu, wlać w pozostały sos podgrzać, mieszając, do najwyższej ciepłoty, posolić, dodać soku cytrynowego, 15 rakowych szyjek albo 3 pieczarki duże, kapary, pokrajane i zasmażone w masle.

453. Grzybowy sos do szczupaka i sandacza (patrz Nr. 426).

455. Sos z tureckich orzechów do smażonego karpia. Wziąć pełną łyżkę mocnej musztardy, włożyć 20 świeżych, dobrych orzechów, drobno potłuczonych w moździerzu, podlewać wodą, posolić, 2 żółtka na twardo rozetrzeć z oliwą nicejską, łyżkę przesianej tartej bułeczki, $\frac{1}{2}$ szklanki octu, rozmieszać wszystko bardzo dobrze, oblać rybę smażoną. Sos przygotować na krótko przed wydaniem.

456. Sos do gotowanych ryb z oliwkami i kaparami. Przygotować z rybnym buljonem biały sos Nr. 386, przecedzić, włożyć po pełnej łyżce oliwek, kaparów, marynowanych grzybów z sosem, jeszcze raz przegotować, dodać drobno posiekanej zielonej pietruszki i kopru, posolić, oblać na półmisku rybę.

Sos rakowy do szczupaka, sandacza 431.

Beszamel do smażonej ryby Nr. 433.

457. Gęsty śmietankowy sos do gotowania okonia, sandacza, szczupaka. Łyżka masła, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki, wymieszać, przegotować, przecedzić przez sito, posolić, popieprzyć, kopru zielonego dodać, zagotować raz, polać rybę. Sos powinien być gęsty, jak śmietana, jeśli się okaże zbyt gęsty, to dolać buljonu albo śmietanki.

458. Sos sardelowy do ryb. Rozpuścić w rondelku łyżkę masła, zagotować posiekane sardele i drobno posiekaną cebulę, wlać szklankę śmietanki i szklankę buljonu z ryby, zagotować i ostudzić, wbić 2 żółtka, podgrzać do najwyższej ciepłoty, nie gotować.

459. Sos Ljoński. Poszadkować cebulę całą, wlać łyżkę oliwy i $\frac{1}{2}$ łyżki śmietankowego masła w kawałku, podsmażyć cebulę lekko, nie rumienić i pora, gotować $\frac{3}{4}$ godz., przecedzić. Przygotować białą zaprawkę mieniącą. Wlać $\frac{1}{2}$ szklanki Sautern'a, dodać pęczek zieleni, pietruszki, se-

Nr. 386 no buljonie, przegotować, wbić 2 żółtka, przecedzić, zmieszać z resztą sosu, podegrzać do najwyższego stopnia ciepłoty, wsypać zielonej pietruszki, podać.

460. Sos śmietanowy do gotowanych okuni i szczupaków. Rozpuścić łyżkę masła, rozetrzeć z $\frac{1}{2}$ szklanką mąki, rozprowadzić 2 szklankami rybnego buljonu, dobrze przegotować, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, posolić, wsypać odbobinę muszk. gałki tartej, albo skórki cytrynowej, albo drobno posiekanego szczypiorku, przegotować, połać rybę.

461. Sos Tatarski. 5 surowych żółtek rozetrzeć do białą z 1—2 łyżeczkami cukru, $1\frac{1}{2}$ łyżki oliwy nicejskiej, $\frac{1}{2}$ szklanki octu i szklankę tartego chrzanu, wymieszać.

466. Sos do ryby z migdałowym mlekiem. 4—5 żółtek 12 — 25 dk. śmietankowego masła 2 łyżki octu, $\frac{1}{2}$ szklanki rzadkiego migdałowego mleka, 2 łyżeczki cukru, podegrzać mocno na płycie — nie gotować.

467. Sos holenderski. Cwierć kl. śmietankowego masła, na pół godziny przed wydaniem na stół postawić w rondelku na płycie, mieszając, żeby się rozpuściło i mocno podegrzało. Wsypać 2 pełne łyżeczki mąki, podlać szklanką białego, przecedzonego buljonu, posolić. Kiedy sos zacznie gęstnieć, postawić na dużym ogniu, dobrze zagotować, odstawić na bok i szybko mieszając wbić żółtko rozbite z sokiem z $\frac{1}{2}$ cytryny, zaraz podawać, przecedzić przez metalowe siteczko do sosjerki.

Ten sos podaje się do ryb, kałafiorów, zielonego groszku, szparagów, karczochów i t. p.

468. Sos do rybnych pasztetów — $\frac{3}{4}$ kl. ryby smażyć w łyżce masła, wlać szklankę śmietany, zagotować raz, wlać rybnego buljonu, dusić $\frac{1}{2}$ godziny, wlać 4 łyżki ekstraktu z zieleni, 2 łyżeczki rakowego masła, $\frac{1}{2}$ łyżki masła rozpuścić w rondelku, wsypać $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, rozprowadzić przygotowanym sosem, zagotować, przecedzić przez sito, włożyć 10 albo 12 oliwek siekanych albo truflí, soli, zagotować — podawać do rybnego pasztetu. Można rozprowadzić zamiast mięsnym — rybnym buljonem, w którym gotowała się ryba.

469. Sos do pasztetu z węgorza. Szklanka białego wina z sokiem z jednej cytryny — zagotować — wlać do pasztetu.

471. Sos francuski z truflí do pasztetu z dziczy. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kl. wołowiny, 10 dk. szpiku drobno posiekać; 2 cebule, włoszczyzny po 1 sztuce, bobkowy listek, ang. ziela kilka ziarenek, zrumienić wszystko w rondelku bez

przykrycia, nalać wody, gotować godzinę — $\frac{1}{2}$ łyżki masła zrumienić z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozprowadzić buljonem już przygotowanym, przegotować, mieszać, przecedzić przez sito, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki madery, 6 truflí francuskich, pokrajanych w plasterki, 5 korniszonów, przekrojonych wzdłuż, gotować $\frac{1}{4}$ godz., zebrać tłuszcz, posolić do smaku; podać do pieczystego albo do pasztetu z dziczy.

472. Sos rakowy do pasztetów. $\frac{1}{2}$ łyżki rakowego masła, łyżeczkę mąki, i $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki zagotować; 6 smardży wymyć, poszatkować, włożyć do rondelka, ugotować w ich własnym sosie, wlać do sosu, dodać 3 szparagi ugotowane w solonej wodzie, pokrajać drobno, 6 — 12 rakowych szyjek, podegrzać, mieszając do najwyższej ciepłoty, posolić, popieprzyć — podawać.

ZIMNE SOSY DO ZIMNEJ PIECZENI WOŁOWEJ, PROSIĘCIA, DZICZY, DROBIU, WĘDLIN, MAJO- NEZÓW, GALARET I RYB NA ZIMNO

473. Chrzan z octem. Utrzeć korzonek chrzanu, wlać octu, żeby za-
ledwie nakrył chrzan, posolić troszkę, dodać cukru $\frac{1}{2}$ łyżeczki.

474. Chrzan ze śmietaną. Utrzeć korzonek chrzanu, zmieszać ze
szklanką świeżej śmietany, zlekką posolić. Podawać do zimnego, gotowa-
nego prosięcia, główki cielęcej.

475. Sarepska musztarda. Szklankę najlepszej sarepskiej gorczycy
w proszku, rozetrzeć z 2 łyżkami cukru, zaparzyć ukropem, dobrze wy-
mieszać, wlać 2 łyżki oliwy nicejskiej, 2 łyżki octu.

476. Musztardowy sos. Wziąć duży kieliszek francuskiej, albo dyssel-
dorfskiej musztardy, kieliszek żółtek, kieliszek białego wina, kieliszek
octu, kieliszek cukru, kieliszek buljonu, kieliszek roztopionego masła. Roz-
mieszać to wszystko w rondelku emaljowanym, postawić na płycie, mieszać
dopóki nie zgęstnieje, **nie gotować**. Posolić do smaku. Długo można trzy-
mać w chłodnym miejscu. Podaje się do wołowej pieczeni na zimno, dzi-
czy, wędliny, drobiu, ryby na zimno i in.

477. Zimny sos sardelowy do rybnych i mięsnych galaret. 2 łyżki oli-
wy nicejskiej, soli, jedną pełną łyżkę cukru, 3 — 4 łyżki octu, rozmieszać.
7 — 8 wymytych, obranych z ości sardeli utłuc w moździerzu z 4-ma go-
towanymi na twardo żółtkami, wymieszać dobrze.

478. Sos z różności do ryb na zimno. 2 łyżeczki sarepskiej musztardy zaparzyć 2 łyżkami wrzątku, dodać 6 surowych albo gotowanych przetartych żółtek, 6 łyżeczek cukru, 2 łyżki oliwy nicejskiej, soli, niecałą szklankę octu, 1 drobno posiekane jajko na twardo, 1 obrany świeży ogórek, pokrajany na małe kawałki, marynowane grzyby, szczypiorek drobno pokrajany, koper, 2 łyżki kaparów, 1 łyżkę oliwek drobno posiekanych — wymieszać, podawać do ryb na zimno, w galarecie i majonezów.

479. Sos zimny musztardowy z kaparami do ryb, galaret, majonezu, winegretu. Łyżeczka gotowej sarepskiej musztardy; 3 — 6 surowych żółtek, 6 łyżeczek cukru zmieszać z musztardą, dodać 2 łyżki oliwy nicejskiej, rozprowadzić $\frac{1}{2}$ szklanką dobrego octu, można dodać łyżkę kaparów i łyżkę oliwek drobno usiekanych. Białka zużyć na piankowe ciastka.

480. Prowansalski sos do ryby, w rodzaju mussu. Wziąć pełną łyżeczkę gotowanej sarepskiej musztardy, 1 — 2 łyżeczki cukru, trochę soli, 2 surowe, ale lepiej ugotowane na twardo białka, trzec dopóki nie zacznie gęstnieć, wtedy zacząć dodawać po łyżeczce oliwy do $\frac{1}{4}$ kl. i po kilka kropel octu, nie przestając mieszać dopóki sos nie będzie wyglądał, jak piana; można wtedy dodać łyżkę kaparów, albo drobno pokrojonego estragonu.

481. Sos śmietanowy do ryby na zimno. Łyżeczkę gotowej musztardy, łyżeczkę soli, 2 łyżki oliwy nicejskiej rozetrzeć bardzo dobrze, potem dodawać po troszku 2 filiżanki śmietany. b) Drugim sposobem: łyżeczkę gotowej sarepskiej gorczycy, 1—2 łyżki octu, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli i 2 szklanki świeżej śmietany, wymieszać, połączyć gotowanego sandacza albo inną rybę.

SŁODKIE SOSY DO PUDINGÓW, KASZ I JARZYN

Uwaga: Do wszystkich słodkich sosów, które się zaprawia kartoflaną mąką, trzeba brać następującą proporcję: na 2 szklanki płynu, pełną łyżeczkę kartoflanej mąki rozmieszanej z $\frac{1}{4}$ szklanką chłodnego płynu, odlanego z 2-ch szklanek — wlać do gotującego się płynu. Cukru daje się od $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ szklanki, zależnie od kwasu jagód. Wina od $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ szklanki, nawet $\frac{1}{8}$ szklanki. Jeśli do sosu dodaje się żółtka, to na 2 szklanki mleka bierze się 3—4 żółtka.

482. Sos z czerwonego wina. 2 szklanki wina zagotować z 1 szklanką cukru, kawałek cynamonu, jak kto chce, to 2—3 gwoździki, połączyć pudding, resztę podać w sosjerce.

483. Wiśniowy sos do puddingów. Wziąć $1\frac{1}{2}$ szklanki dojrzałych wiśnien, wydrążyć; 3—6 pestek potłuc, zmieszać z wiśniami, rozprowadzić $1\frac{1}{2}$ szklanką wody, zagotować, przetrzeć przez sito, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki wina, trochę tłuczonego cynamonu i skórki z $\frac{1}{2}$ cytryny, łyżeczkę kartoflanej mąki, 15 dk. cukru, zagotować.

484. Śliwkowy sos do puddingu. 15 dużych śliwek, cynamon albo gwoździki 3—6, rozgotować w 2 szklankach wody, przetrzeć przez sito, wsypać cukru $\frac{1}{2}$ szklanki, $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki wina, łyżeczkę kartoflanej mąki—zagotować, mieszając.

485. Sos malinowy albo poziomkowy do puddingów. $1\frac{1}{2}$ szklanki jagód rozetrzeć łyżką, wycisnąć przez serwetkę, sok rozprowadzić 1 szklanką wrzątku, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki wina lekkiego albo $\frac{1}{4}$ madery, $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, zagotować, dodać łyżeczkę kartoflanej mąki, przegotować, mieszając, obrać, potłuc, dodając ciepłego mleka tak, żeby było wszystkiego 2 szklan-

487. Sos migdałowy. $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ szklanki słodkich, 3 — 6 sztuk gorzkich, ki, zagotować, przetrzeć, wycisnąć, dodać 2 — 4 żółtka, ubite z $\frac{1}{4}$ szklanką cukru, pozostawić na płycie, mieszać dopóki nie zgęstnieje, ale nie zagotować. **Bez żółtek do kasz, puddingów, kisielu.**

488. Sos mleczny albo śmietankowy z wanilią do puddingów albo kalafiorów i t. p. 2 szklanki śmietanki albo mleka zagotować z wanilią nastruganą i zawiązaną w gałganek, albo z cynamonem, 2 — 4 żółtka, ubite z $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ szklanką cukru, wymieszać dobrze, postawić na płycie, mieszać dopóki nie zgęstnieje, nie gotować, przecedzić, polać pudding albo kalafior.

489. Sos żórawinowy do puddingu. $\frac{2}{3}$ szklanki żórawin nalać niedużą ilością wody, dodać kawałek cynamonu, zagotować, przecedzić, rozcierać łyżką, wziąć tego soku 2 szklanki, wsypać $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, zagotować z łyżeczką kartoflanej mąki, szybko mieszając 3—4 minuty, polać pudding, resztę podać w sosjerce.

490. Sabajon. 6 żółtek, $\frac{1}{2}$ szklanki cukru i startą skórkę z $\frac{1}{2}$ cytryny, rozetrzeć do białą w emaljowanym naczyniu, postawić na płycie i podlewając po trochu $\frac{1}{2}$ szklanką wina lekkiego albo $\frac{1}{4}$ madery, dalej $\frac{1}{4}$ szklanki ostudzonej wody gotowanej z cytrynową skórką i $\frac{1}{2}$ łyżeczką soku cytrynowego, ubijać miotełką najpierw na dużym ogniu, potem na wolnym, nie przestając ubijać. Podegrzać do najwyższej ciepłoty, nie gotować. Kiedy sabajon zgęstnieje i wygląda, jak dobrze ubita piana, podawać do puddingów, kalafiorów, szparagów; karczochów.

491. Sos czekoladowy do pudingów i ryżowych kotletów. 2 żółtka i $\frac{1}{4}$ szklanki cukru rozetrzeć do białości, wsypać $\frac{1}{3}$ tabliczki czekolady, rozmieszać to z 2 szklankami gotowanego, trochę przestudzonego mleka, postawić na płycie, ubijać dopóki nie zgęstnieje — nie gotować; gorącym polać puding.

Albo $\frac{1}{2}$ łyżki śmietankowego masła rozmieszać z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, rozprowadzić szklanką wody, zagotować, przecedzić, wsypać $\frac{1}{2}$ tabliczki czekolady, rozprowadzić jeszcze jedną szklanką wody, wsypać $\frac{1}{4}$ szklanki cukru, dobrze wymieszać — zagotować.

494. Sos z rumem do pudingów. $\frac{1}{2}$ łyżki najświeższego śmietankowego masła zmieszać z łyżką najlepszej mąki, rozprowadzić $1\frac{1}{2}$ szklanki wody, wsypać $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, przegotować dobrze, przecedzić, rozprowadzić $\frac{3}{4}$ szklanki białego wina, wlać kieliszek rumu albo koniaku, wcisnąć sok z $\frac{1}{2}$ cytryny, zagotować — polać puding.

495. Sos cytrynowy. Skrócić cienko skórkę z cytryny, zagotować ją w 2 szklankach wody i $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, wlać sok z jednej cytryny, przecedzić przez muslin, ostudzić. Drugie $\frac{1}{2}$ szklanki cukru przetłuc i ubić z 5 żółtkami, rozprowadzić całym sosem, podegrzać, mieszając, do najwyższej ciepłoty — nie gotować, polać puding, resztę podać w sosjerce. Białka użyć nazajutrz na piankowe ciastka.

496. Sos z jabłek. 3 świeże, słodkie jabłka obrać ze skóry, wyjąć środek, pokrajać — skórkę wymyć, ugotować w 3 szklankach wody, przecedzić, zalać tym jabłka, dodać 6 łyżeczek cukru, cynamonu kawałek, ugotować; łyżeczkę kartoflanej mąki, rozrobionej w wodzie zimnej, wlać, mieszając, gotować, podawać.

497. Sos z ośrodka i skóry jabłkowej. Jeśli przygotowują potrawę z jabłek i odrzucają skórę i ośrodek, to wziąć to, obmyć, rozgotować w 2—3 szklankach wody z cynamonem, przecedzić; dodać $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki ekstraktu żórawinowego przegotować, zaprawić mąką kartoflaną ($\frac{1}{2}$ łyżeczki), podawać.

498. Sos malinowy, poziomkowy, wiśniowy, berberysowy, z czerwonych porzeczek i t. p. Gotowy sok jeśli jest gęsty, można przed obiadem rozprowadzić wodą tak, żeby było wszystkiego 2 szklanki, zagotować, dodać łyżkę kartoflanej mąki, rozmieszaną z 1 — 2 łyżkami wody, zagotować, przecedzić, polać puding. Gęstego soku pójdzie na to $\frac{1}{3}$ — $\frac{3}{4}$ szklanki. W braku soku użyć można konfitur. Konfitur na tę porcję brać 2—4 łyżki.

499. Żórawinowy sok. $\frac{3}{4}$ szklanki żórawin przemyć, nalać 1 szklanką zimnej wody, rozgotować, rozpuścić, przecedzić, wsypać $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, zagotować, ostudzić.

500. Surowa zimna śmietanka albo niezbierane mleko do pudingów, jagód, kisielu.

ROZDZIAŁ SZÓSTY

POTRAWY Z JARZYN I ZIELENI I RÓŻNE DO NICH GARNITURY

Strączkowe jarzyny

Cały ten rozdział może się przydać **jaroszom** z małemi zmianami, i tak dla **jarzkiej kuchni** buljon może być z włoszczyzny i zieleni. Garniować jarzyny można grzankami z bułki suchemi i smażonemi, kotletami z ryżu i kartofli, krokietami i t. p.

BIAŁA FASOLA

Ogólne prawidła: Wieczorem albo bardzo rano tego samego dnia, kiedy ma być podana, włożyć do zimnej wody. Do obiadu włożyć w ciepłą wodę, bez soli, raz zagotować, zlać wodę, nalać świeżą, gorącą albo precedzonym buljonem, dodać cebulę, pęczek zieleni, pietruszkę, por i seler—gotować na wonym ogniu. Kiedy już jest prawie miękka, posolić i dogotować, byle nie przegotować.

501. Biała fasola do winegretu. Ugotować $\frac{1}{2}$ szklanki fasoli, jak powiedziano w prawidłach. Durszlakową łyżką wyjąć, włożyć do winegretu, zmieszać.

502. Biała fasola na sałatę. $1\frac{1}{2}$ szklanki ugotować, jak wyżej, z pęczkiem zielnei i cebulą, wyrzucić na sito. Przełożyć na salaterkę, wlać łyżkę oliwy nicejskiej, wlać soku cytrynowego (ocet z fasolą jest szkodliwy), albo agrestowego, soli, pieprzu, kopru zielonego, wymieszać.

503. Biała fasola do sztuki mięsa. Ugotować $1\frac{1}{2}$ szklanki fasoli, jak wyżej, z pęczkiem zieleni, z kminkiem albo zielonym selerem, z cebulą, naszpikowaną gwoździkami (2) i z 2 marchewkami — kiedy się ugotuje, wyrzucić na sito, przełożyć na salaterkę, dodać łyżkę masła, soli, pieprzu, trochę zielonej pietruszki, kopru i soku cytrynowego, wymieszać, podgrzać, podawać.

504. Biała fasola do pieczonej wołowiny i baraniny. Ugotować, jak wyżej, gotową wyrzucić na sito, wsypać na blachę, na której piecze się mięso, dodusić razem.

ZIELONA FASOLA

Ogólne prawidła. Młode zielone strączki oczyścić, oberwać łyżką po obu stronach wzdłuż strączka, wymyć, pokrajać w ukośne paseczki cienkie. Trzymać w zimnej wodzie do czasu, kiedy trzeba wstawić, ale niezbyt długo. Wrzucić do garnka z dużą ilością wrzątku na pół godziny przed wydaniem. Wrzucać fasolę po trochu, żeby nie ochładzać wody. Gotować na dużym ogniu 15 — 20 m., zależnie od gatunku fasoli, bez przykrycia. Po ugotowaniu wyrzucić fasolę na durszlak, przelać zimną wodą, zestawić, żeby obsiękła. Konserwę — soloną fasolę trzeba namoczyć z wieczora, gotować nazajutrz.

506. Zielona fasola ze śmietanką i zrumienioną bułeczką. $\frac{3}{4}$ kl. fasoli ugotować, jak wyżej, w 6-ciu szklankach wody z 2-ma łyżeczkami soli i 1 łyżeczką sody (jeśli twarda woda). Łyżkę masła rozetrzeć z łyżeczką mąki, rozprowadzić szklanką śmietanki, zagotować, wsypać fasolę, podgrzać do najwyższej ciepłoty, posolić, wyłożyć na półmisek, ogarniować smażoną bułką, którą przygotować następująco: Długą, franc. czerstwą bułkę pokrajać ostrym nożem na dość grube plastry, zamoczyć w $1\frac{1}{2}$ szklance mleka — po godzinie otoczyć w 2 rozbitych jajkach, następnie w tartej bułce, usmażyć w 2-ch łyżkach masła. Taką fasolę podaje się też do cielęciny, kury albo mózgów.

507. Zielona fasola duszona. Tak jak wyżej, wrzucić do wrzątku, raz tylko zagotować, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, osączyć, włożyć w ronderek, najlepiej kamienny, włożyć $\frac{1}{4}$ kl. masła śmietankowego, przykryć, wstawić w piec. Kiedy będzie już gotowa, posolić, wsypać łyżeczkę cukru, wymieszać, wstawić jeszcze na chwilę w piec. Podawać ze smażoną bułką, do wołowych kotletów, ozora, peklówki, szynki na gorąco, do sztuki mięsa.

509. Sałata z zielonej fasoli. Ugotować, jak wyżej $\frac{1}{4}$ kl. zielonej fasoli. Po ostudzeniu wyłożyć na salaterkę, wlać $\frac{1}{2}$ łyżki oliwy, 2 łyżki octu, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru, trochę pieprzu, soli. Podaje się do pieczystego.

510. Puré z prostego suszonego grochu. $1\frac{1}{2}$ szklanki grochu namoczyć z wieczora w ciepłej wodzie. Nazajutrz nalać świeżą wodą, żeby woda ledwo nakryła groch, włożyć cebulę. Kiedy już się rozgotuje, przecierać gorący przez durszlak, przełożyć w rondelkę, posolić, dodać łyżkę masła z $\frac{1}{2}$ łyżką maki, zagotować, podać do szynki na gorąco, peklówki, kiełbasy.

ZIELONY SUSZONY GROSZEK

Uwaga: Ugotowany w buljonie na jarzynę podaje się. Bywa trzech gatunków. Najlepszy i najdroższy — to najdrobniejszy.

Trzeba go przebrać, wymyć w ciepłej wodzie, wsypać do rondelka z całą cebulą i 1—2 kawałkami cukru, suszonym grzybkiem, zalać dużą ilością zimnej wody niesolonej, gotować do miękka na małym ogniu, nie mniej, jak godzinę — wyrzucić na sito.

Żeby miał ładny, zielony kolor, trzeba, wyrzuciwszy go na sito, osączyć z wody i wrzucić powtórnie we wrzątek z $\frac{1}{4}$ łyżeczką sody, raz zagotować, znów wyrzucić na sito, przelać zimną wodą — osączyć.

Żeby się prędzej ugotował, przelać zimną wodą — osączyć.

Na jarzyny, jako podanie z grzankami, bierze się $\frac{1}{4}$ kl. na 6—8 osób — na garnitur 15 dk. Na zupę łyżkę stołową.

511. Zielony suszony groszek. Gotować, jak wyżej. Wziąć wodę, w której gotował się groszek, posolić $\frac{1}{2}$ łyżeczką soli. Dodać łyżeczkę maki, zmieszać z $\frac{1}{2}$ łyżki oliwy albo śmietankowego masła, zagotować, wsypać groszek, rozmieszać, podawać ze smażonemi kartoflami albo z puré z kartofli do wędzonki, kotletów, pieczeni wołowej, kotletów rybnych, z kartofli i t. p.

512. Zielony suszony groszek z kotletami grzybowemi. Ugotować, jak w prawidłach. Dziesięć deka grzybów białych suszonych, ugotować w wodzie, drobno posiekać. - szklankę ryżu rozgotować w wodzie z solą, muszkatałową gałką, pietruszką, zmieszać z grzybami, zrobić kotlety, otoczyć w jajku i w tartej bułce, smażyć na maśle, albo kto chce na makowym oleju. łyżeczkę maki rozetrzeć z łyżką śmietankowego masła, rozprowa-

dzić szklanką grzybowego buljonu, w którym gotował się groszek, zagotować, połać groszek, wyłożony na pómisek, ograniować grzybowemi kotletami.

513. Zielony suszony groszek z faszerowanemi rakami. Ugotować groszek, włożyć do rondelka, wlać szklankę śmietanki, przyprawić $\frac{1}{2}$ łyżką mąki z $\frac{1}{2}$ łyżką rakowego masła, przygotowanego z rakowych skorupiek, zagotować. Podaje się garnirowany 30 szyjkami, rzuconemi na groszek i 30 skorupkami nafaszerowanemi tartą bułeczką. Można faszerować farшем Nr. 62.

ŚWIEŻY ZIELONY GROCH W STRĄCZKACH

Ogólne prawidło. Strączki obrać z łyczka wzdłuż strączka, moczyć w zimnej wodzie godzinę, wyrzucić na durszlak, włożyć w posolony wrzątek, biorąc na każde 3 szklanki wody po łyżeczkę soli, ugotować prawie zupełnie, wrzucić na durszlak. Na jarzynę bierze się 1 kl. strączków, na garnitur połowa.

514. Zielony groszek w strączkach z rumianem masłem. 1 kl. strączków ugotować, wyłożyć na gorący pómisek, nakryć serwetką. Oddzielnie podać polski sos Nr. 442 albo samo masło, roztopione gorące.

515. Zielony groch w strączkach jako garnitur. Ugotować 1 kl. strączków, włożyć w rondel, dodać 1—2 łyżki masła, wymieszać, nakryć pokrywą, dusić na małym ogniu, potrząsać rondelkiem często, posolić. Przełożyć na gorący pómisek do kielbasy, ozoru, kotletów, nóżek ciętych, kurcząt.

ŁUSKANY ŚWIEŻY GROSZEK

Uwaga: Łuskać groszek należy w ten dzień, kiedy ma być gotowany, bo pożółknie, odrzucić żółte groszki, świeże kłaść do zimnej wody, w której się trzyma do gotowania, żeby nie zwiędły. Na godzinę przed gotowaniem wrzucić do osobnego wrzątku, biorąc na każde 3 szklanki wody pełną łyżeczkę soli i $\frac{1}{2}$ łyżeczki sody. Zagotować dwa razy w odkrytem rondelku na dużym ogniu. Wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą.

Jeśli się bierze konserwę z groszku, to wyjąć z puszki, opłukać, żeby obmyć śliski płyn, w którym był groszek i zaraz zaprawić masłem albo sosem. Gotować 15 minut.

516. Łuskany groszek na jarzynę. Ugotować, jak wyżej, wyrzucić na durszlak, wyłożyć do rondelka, dodać świeżego śmietankowego masła $1\frac{1}{2}$ — 3 łyżek, cukru do smaku i zielonego kopru. Zalać buljonem, żeby zakrył cały groszek, dusić pod przykryciem.

Garniować można: 1) Grzankami z bułki. 2) Pieczonemi kurczętami. 3) Smardzami. 4) 40 rakowychszy jek albo faszerowane skorupki rakowe, wtedy trzeba dołożyć do groszku rakowego masła. 6) Wędzonym węgorem. 7) Łososiem gotowanym. 8) Ozorem. 9) Kotletami albo cielęciami nóżkami. 10) Mózgami.

514. Łuskany groszek z kalafiorami i holenderskim sosem Nr. 467. Ugotowany groszek włożyć do rondelka z 15 dk. masła śmietankowego gorącego, przykryć, potrząsnąć kilka razy rondelkiem, żeby masło objęło cały groszek.

Garniować nim kalafior, polać holenderskim sosem Nr. 467.

Tak przygotowany groszek podaje się do kielbasy, kurcząt, ozoru i t. p.

518 Łuskany groszek z marchwią. Marchew po obraniu i wymyciu, cienko pokrajać, raz zagotować, przelać zimną wodą — włożyć do rondelka, nalać buljonem albo odwarem z włoszczyzny, włożyć łyżeczkę mąki, łyżkę masła, łyżeczkę cukru, trochę soli, ugotować prawie zupełnie. Na 15 m. przed wydaniem, wsypać groszek, który przedtem należy ugotować prawie na miękko, zagotować razem z marchwią — podać ze smażonemi grzankami z bułki.

519. Łuskany groszek ze śmietanką. Ugotować groszek, jak zwykle. Dodać łyżkę masła i pełną łyżeczkę mąki, rozetrzeć, rozprowadzić 1 szklanką śmietanki, zagotować, wsypać groszek, zagotować, podawać do różnych kotletów.

520. Łuskany groszek w buljonie z żółtkiem. Ugotować groszek, włożyć do rondelka, zalać buljonem albo odwarem z włoszczyzny, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, gotować na dużym ogniu bez pokrywy. 3 żółtka rozbić z $\frac{1}{2}$ szklanką sosu, rozmieszać, wlać do garnczka, podgrzać do najwyższej ciepłoty — nie gotować. Podawać z rakowemi szyjkami, wędzonym węgorem, grzankami

SOCZEWICA

Uwaga: Soczewicę gotuje się na jarzynę i robi się z niej zupę. Soczewica trudno się rozgotowuje, dlatego trzeba ją moczyć przed użyciem 2—3 godziny w zimnej wodzie, następnie zmienia się wodę, stawia na płycie,

bez soli — inaczej się nie ugotuje; zagotować, zdjąć szumowiny, potem włożyć pęczek zieleni, kopru, 1 — 2 cebule, naszpikować 2 gwoździkami, 1 — 2 marchewki, wstawić do pieca pod przykrywką na 2 godziny. Kiedy się uprząży, bierze się ją, zależnie od tego, na co jest przeznaczona — albo w całych ziarnkach na zupę albo oddzielną potrawę, lub też przeciera się ją na gorąco.

523. Soczewica jako oddzielne danie. W uprzoną soczewicę wsypać soli i na kilo soczewicy włożyć łyżkę masła, poddusić na wolnym ogniu, podać do sztuki mięsa albo z grzankami.

524. Puré z soczewicy. Soczewicę przebrać, moczyć w ciepłej wodzie, włożyć surowej wędzonki, 2 cebule, 2 marchwie, 2 pory, nalać buljonu, zagotować, wstawić w piec na 2 godz., żeby się wyprużyła. Potem wyjąć wędzonkę i włoszczyznę, a soczewicę na gorąco przetrzeć przez sito. Na 15 min. przed wydaniem zmieszać z 15 dk. śmietakowego masła, rozprowadzić zagotowaną $\frac{1}{2}$ szklanką malagi albo buljonem; do smaku posolić. Podawać z grzankami.



1. Kalafior. 2. Pomidory. 3. Groszek. 4. Pietruszka. 5. Buraki. 6. Rzodkiewki. 7. Ogórek. 8. Rzepa. 9. Szparagi. 10. Marchewka. 11. Kapusta. 12. Sałata. 13. Brukiew. 14. Czerwona kapusta. 15. Cebula. 16. Kartofle. 17. Chrzan.

II GRUPA

TRAWIASTE JARZYNY

Uwaga: Jeśli jakąkolwiek jarzynę trzeba zagotować w posolonej wodzie, to na każde 3 szklanki wody trzeba brać po pełnej łyżeczce soli.

KARCZOCHY

Uwaga: W karczochach jest duża ilość cukru. Trzeba je obrać z zielonych liści, zciąć na palec grubości wierzchnią kłującą część liścia, obrócić t. zw. dno, t. j. dolną część liści z ogonkiem, nacierając zaraz obcięte miejsca cytryną, żeby nie ściemniały.

Wyczyścić kościaną łyżeczką do czysta cały włoskowaty ośrodek karczocha, potem przemyć w zimnej wodzie z piasku, wrzucić do wody z sokiem cytrynowym, żeby nie pociemniały. Do niektórych dań potrzebna jest tylko dolna część liścia, wtedy trzeba ścinać liście, wyskrobać włoskowaty, kolący wierzch, żeby została tylko miseczka mięsista liścia — natrzeć cytryną, jak powiedziano wyżej i do czasu, kiedy je trzeba wstawić — trzymać w zimnej wodzie.

525. Denka karczochów z rozmaitemi sosami. Oczyszczone, jak wyżej, karczochy, wrzucić w posolony wrzątek, raz zagotować, przełożyć w garnek, dodać łyżkę masła (na 15 karczochów), sok z $\frac{1}{4}$ cytryny, nalać, żeby zakryło buljonem, ugotowanym z resztek pieczonego i gotowanego mięsa, drobiu i rozmaitych kości; na $\frac{1}{2}$ godziny przed obiadem postawić na płycie, ugotować do miękka.

Oblać, a resztę podać oddzielnie:

a) Polski sos, inaczej zrumienione masło z tartą bułeczką 442.

b) Holenderski sos 467.

c) Sabaion 490.

d) albo następujący: $\frac{1}{2}$ łyżki masła rozpuścić w rondelku, wsypać łyżkę mąki, rozproszyc 1 $\frac{1}{2}$ szklanką buljonu, zagotować, mieszając, dodać muszkatałowego kwiatu trochę cytrynowego soku, odstawić, wbić 2 — 3 żółtka, podgrzać do najwyższej ciepłoty, wrzucić karczochy i znów podgrzać — podawać.

526. Deneczka karczochów z zielonym, świeżym, albo suszonym groszkiem z sosem pomidorowym. Przygotować i ugotować deneczka karczochów, jak wyżej. Podając, napęlić deneczka zielonym groszkiem 511, albo świeżym 516. Oddzielnie podać sos z pomidorów.

527. Całe karczochy faszerowane pieczarkami z maderą. Obrać karczochy, tylko nie ścinać końców liści, wrzucić deneczkami do góry na 2—3 min. w gotującą się fryturę tak, żeby dotykać tylko koniuszkami liści. Kiedy końce liści zrumieniają się, wyjąć karczochy na sito na bibułę, deneczkami do góry, żeby liście obeschły. Potem faszerować w środku i między liśćmi.

Wziąć 8 — 12 surowych obranych pieczarek, drobno posiekać, zrumienić z lekka w maśle z drobno posiekaną cebulą i zieloną pietruszką, trochę tartę bułki, soli i pieprzu — faszerować.

Obwiązać karczochy nitką, włożyć do szerokiego rondla, wyłożonego plastrami cienko pokrojonej surowej słoniny. Nakryć każdy karczoch też plasterkiem słoniny albo masłem, zalać 2 szklankami przecedzonego buljonu albo ekstraktem Nr. 396, wlać 1—2 kieliszki madery, cytrynowego soku, gotować pod przykryciem na wolnym ogniu. Połowę ułożyć na półmisku, zdjąć nitki, polać przecedzonym sosem.

528. Całe karczochy faszerowane świeżymi grzybami. Przygotować karczochy 527.

Farsz: Usmażyć w maśle ze śmietaną drobno posiekane grzyby, w mące otoczone, nafaszerować wewnątrz albo między liśćmi, gotować jak 527.

529. Karczochy faszerowane rakami i cielęciną. Karczochy przygotować 527, — 20 raków ugotować, szyjki i obrane nóżki mieszać z drobno usiekaną pieczoną cielęciną, wlać łyżkę śmietany, 2 jajka, pieprz, sól, muszkatałową gałkę, wymieszać, nafaszerować karczochy.

Włożyć w sos ugotowany z 1 szklanki śmietany, łyżki śmietankowego masła, ½ łyżki mąki, szklanki buljonu, soli i pieprzu.

Zagotować w tym sosie karczochy 2—3 razy, podawać, polać tym samym przecedzonym sosem.

530. Karczochy w maladze. Przygotować, jak wyżej, raz zagotować w solonej wodzie, wyjąć na sito, włożyć w rondel na rozpuszczone, śmietankowe masło, wlać malagi, dodać cukru, ugotować, podlewać mocnym rosołem, wyłożyć na półmisek, podawać, polać przecedzonym sosem.

ŚWIEŻA KAPUSTA W GŁOWACH

537. Kapusta do nadziewania pierogów. Obrać z liści, przemyć na sicie, drobno posiekać, posolić, po 10 min. wycisnąć, położyć na durszlak, sparzyć, przelać zimną wodą. Wrzucić w rondel na świeże, roztopione masło, mieszać ciągle, żeby się nie przypaliła, ale żeby się nie zrumieniła, ostudzić, lekko posolić, opieprzyć, siekanych twardych jaj włożyć, kopru, wymieszać, ostudzić zupełnie, kłaść na rozwałkowane ciasto do pierogów.

538. Faszerowana kapusta (na 6 osób). 2 głowy kapusty (1 ¼ kl.) oczyścić ze zwiędłych liści, rozkładać na cztery części, włożyć w solony wrzątek na ¼ godz., zagotować 2 razy, wyrzucić na sito, wycisnąć ostrożnie ½ kl. wołowiny, ¼ kl. nerkowego łoju, drobno posiekać, posolić, popieprzyć, ang. ziela kilka ziarenek, drobno posiekaną pieczoną cebulę, wlać ¾ szklanki zimnej wody, wymieszać, nafaszerować każdy kawałek kapusty między liśćmi, związać nitką. Włożyć do rondla z ½ łyżką masła, surowe, drobno pokrajane: marchew, pietruszkę, seler, kartofel, pieprz, bobkowy listek, rząd faszerowanej kapusty, rząd włoszczyzny, zalać buljonem, żeby zaledwie przykryć kapustę, dusić godzinę na wolnym ogniu pod przykryciem. Ugotowaną na miękko kapustę zaprawić ½ łyżką masła z łyżką mąki, rozprowadzić buljonem, w którym gotowała się kapusta—zagotować, wyłożyć na półmisek, ogarniować włoszczyzną z kapusty, polać sosem.

540. Świeża biała kapusta z masłem i z bułeczką. Oczyścić głowę kapusty z wierzchnich zepsutych liści, przekroić na 6—8 części, wrzucić w osolony wrzątek, raz zagotować, wyjąć na sito, zlekka wycisnąć, położyć w rondel, zalać dobrym buljonem, dodać zielonej pietruszki, cebulę, przykryć, gotować ale żeby się nie rozgotowała. Polać rumianem masłem i bułeczką 442.

Albo zaprawić buljon w którym gotowała się kapusta łyżką masła i pół łyżką mąki, zagotować, potrząsać rondlem, wyłożyć na głęboki półmisek — podawać z kiełbasą, wołowiną, albo wędzonką.

Albo polać sosem ze śmietanką 315.

541. Pudling z faszerowanej kapusty. 1 — 2 głowy kapusty oczyścić, przekroić każdą na 2 części, raz zagotować, wyjąć środek, rozebrać liście, posolić, popieprzyć, włożyć do rondla, włożyć kawałek wędzonki, marchew, 2 cebule naszpikowane 4 gwoździkami, zalać buljonem, ugotować na wolnym ogniu — wyjąć na sito, osączyć, włożyć w rondel wysmarowany ma-

słem, przekładać farszem i posypać muszkatałową gałką, wlać 2 łyżki buljonu, lekko przycisnąć i postawić w gotującą się wodę na parze; wyłożyć na półmisek, polać rumianym sosem 406.

Farsz do niej: młoda kure albo $\frac{3}{4}$ kl. cielęciny albo wołowiny, drobno posiekać, utłuc w moździerzu, dodać namoczoną w mleku wyciśniętą bułkę, sól, pieprz, muszkatałową gałkę, łyżkę masła, przetłuc jeszcze raz, przetrzeć przez sito, jeśli za gęsty dodać śmietanki albo buljonu.

542. Faszerowana kapusta po litewsku. Dwie nieduże główki kapusty, przekroić każdą na 4 części, wstawić w osolony wrzątek na $\frac{1}{4}$ godziny, wyrzucić na sito, wycisnąć kapustę ostrożnie; $\frac{1}{2}$ kl. wołowiny, $\frac{1}{2}$ kl. nerkowego łoju drobno posiekać, posolić, popieprzyć, kilka ziarenek ang. ziela tłuczonego, 2 łyżki drobno posiekanej cebuli, potłuc wszystko razem, nadać tym farszem każdy kawałek kapusty między liśćmi, związać nitką. Włożyć kapustę w rondel, nalać wodą albo buljonem, posolić trochę i gotować, dopóki farsz się nie ugotuje; $\frac{1}{2}$ łyżki masła rozpuścić w rondlu, wsypać łyżkę maki, mieszając na płycie, rozprowadzić 3 szklankami buljonu albo wody w której gotowała się kapusta, zagotować, przecedzić, polać kapustę, jeszcze raz zagotować — podać — zdjąć nitki.

543. Faszerowana kapusta po francusku. 3 — 4 małe główki kapusty oczyścić, przekroić każdą na pół; zagotować w osobnym wrzątku dwa razy, wyrzucić na sito; kiedy ostygnie, wyciąć rdzeń, liście przełożyć farszem, zwiąć każdą połówkę wzdłuż w kształcie ogórka, związać nitką, włożyć w rondel, wysmarowany masłem ($\frac{1}{2}$ łyżką) na wierzch położyć też kawałek masła, postawić na ogniu, przykryć i na pokrywkę położyć parę węgielków, żeby kapusta się zrumieniła.

Farsz następujący: posiekać kawałek pieczonej cielęciny, zmieszać z 20 — 30 ugotowanymi szyjkami i nóżkami rakowemi, łyżkę posiekanego wołowego łoju; $\frac{1}{2}$ franc. bułki namoczonej i wyciśniętej, $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany, 1 żółtko, 1 jajko, 1 łyżka rakowego masła, muszkatałowej gałki, posolić, zmieszać dobrze.

544. Kapuściane głąbiki. Oczyścić, pokroić podłużne paseczki jak szparagi, włożyć do rondla, posolić, odrobinę cukru, zalać wrzątkiem, zagotować, do miękka, wyjąć durszlakową łyżką na półmisek, polać rumianym masłem z bułeczką — podawać do kotletów.

545. Faszerowana kapusta po rusku. Wziąć dużą głowę kapusty, odrzucić z wierzchu zepsute liście, wydrążyć ją; wydrążoną kapustę drobno pokroić, dodać 2 szklanki tartej bułki maslanej, wymieszać — wpakować

w wydrążeniu tyle ile się zmieści, resztą obłożyć głowę wokoło. — Włożyć kapustę w rondel, włożyć na wierzch 15 dk. masła a potem zalać 3 szklankami śmietanki, obsypać parmezanem, przykryć, wstawić w piec.

546. Kapusta z mlecznym sosem. Pokroić cienko kapustę, sparzyć, położyć w gotujące się $1\frac{1}{2}$ but. mleka, gotować, dopóki nie będzie miękka, wyrzucić na sito, wyłożyć na półmisek, oblać śmietanką 1—2 szklanek, żeby kapusta cała się zamoczyła, posypać tartą bułką, można dodać sera parmezanu albo holenderskiego, wstawić w piec, żeby się zapiekła.

544. Gołąbki. Głowę kapusty bez głąba zagotować dwa razy w osolonym wrzątku. Wyjąć, rozebrać liście po jednym. Posmarować każdy liść równo farszem, zawinąć brzegi, zwinąć w trąbkę. Otoczyć w mące, ułożyć ciasno, zawiniętą stroną do siebie, na głębokiej patelni albo w rondlu, polać masłem, dusić pod przykryciem, podlewać buljonem. Kiedy się obrumieni, zalać śmietaną, raz zagotować. Farsz następujący: $\frac{3}{4}$ kg. miękkiej wołowiny od ogona, włożyć $\frac{1}{2}$ kg. nerkowego łoju, $\frac{1}{2}$ szklanki zimnej wody albo tłustego buljonu, posolić, popieprzyć, pieczoną albo surową cebulę. wymieszać.

Można też „gołąbki” zalać sosem pomidorowym z łyżką śmietany — zapiec. Jeśli farsz jest zrobiony z gotowanej wołowiny to można dodać gotowanego ryżu (surowego $\frac{1}{2}$ szklanki).

KWASZONA KAPUSTA

Uwaga. Kwaszona kapusta jest bardzo zdrowym jedzeniem — pod rozmaitemi postaciami. Gotować ją trzeba zawsze w kamiennym albo emaljowanym naczyniu — nigdy w miedzianym — można się łatwo zatruć.

548. Kwaszona kapusta duszona z kiełbasą. Wziąć 4 szklanki kwaszonej kapusty, wycisnąć, sok zlać oddzielnie i zagotować. Kapustę sparzyć, mieszając na sicie. Następnie kiedy woda ściecze, włożyć w rondel na $\frac{1}{4}$ kl zrumienionego masła, włożyć 2—4 sztuki winkowatych jabłek, nie obierać, wyjąć rdzeń, drobno pokroić, zalać buljonem, dusić pod przykryciem. Jeśli mało kwaśna, dolać sok z kapusty, albo z agrestu, odrobinę cukru, podawać do kiełbasy smażonej, do gęsi, do kaczki.

549. Bigos z rybą z kwaszonej kapusty. Cebulę drobno pokroić, zrumienić w 4-ch łyżkach masła, włożyć 4 szklanki kwaszonej kapusty, wymyć ją w wodzie i wycisnąć, przykryć pokrywą. Włożyć 2—3 drobno pokrajane

kwaśne jabłka, dusić razem z kapustą, mieszając, żeby nie przypaliła się, zaprawić łyżką mąki, wymieszać, przełożyć w rondel: rząd kapusty, rząd smażonej ryby: szczupaka, sandacza, gotowanego łososia i t. p., jakieś $\frac{3}{4}$ kg. posypać pieprzem i zielenią, na wierzch kapusta. Ozdobić zwierzchu drobno pokrajanymi ogórkami kwaszonymi, marynowanymi grzybami, polać sosem z ryby, posypać bułką tartą, zrumienić w piecu, podać w rondlu.

550. Bigos moskiewski. Wziąć $1\frac{1}{4}$ kl. kapusty kwaszonej, przemyć w 2-ch wodach, jeśli bardzo kwaśna to w gorącej wodzie; zrumienić dużą cebulę drobno pokrajaną w 2—3 łyżkach masła, włożyć kapustę, zasmażyć, mieszając i podlewając po trochu 3 szklankami smaku z 6-u suszonych grzybów. Kiedy kapusta będzie zupełnie miękka włożyć w nią $\frac{1}{2}$ kl. drobno pokrojonej wędliny, $\frac{1}{2}$ klg. wieprzowiny pieczonej, $\frac{1}{4}$ kl. kiełbasy i dziczy pozostałej z obiadu i innych chłodnych mięs, wszystkiego $1\frac{1}{2}$ kg. posolić, popieprzyć, dodać bobkowy listek, dusić pod przykryciem $\frac{1}{2}$ godziny. Łyżkę masła zasmażyć z łyżką mąki, zmieszać z kapustą, podusić jeszcze 10 minut, wstawić do pieca na $\frac{1}{2}$ godziny żeby się zrumieniła, podać w rondlu.

552. Kwaszona kapusta z grzybami i śmietaną. Ugotować 5 — 6 suszonych grzybów, tym grzybowym buljonem zalać 4 szklanki kwaszonej kapusty obgotowanej; włożyć drobno pokrajane grzyby, posolić, gotować; wlać szklankę śmietany i łyżkę mąki zasmażonej w łyżce masła, wymieszać wszystko, gotować pod przykryciem.

553. Duszona kapusta po litewsku. $\frac{1}{2}$ kl. słoniny, $\frac{1}{2}$ kl. surowej wołowiny, pokrojone drobno, zrumienić w rondlu, mieszając, włożyć 3 drobno posiekane cebule, zasmażyć, włożyć kapusty kwaszonej 4 szklanki albo świeżej 2 główki, podlać $1\frac{1}{4}$ szklanki buljonu, przykryć, dusić; taka kapusta powinna być rumiana. Do świeżej kapusty włożyć 10 małych kwaśnych jabłek do prawie gotowanej kapusty i dusić razem, dopóki nie będzie miękka.

Ogarniować smażoną kiełbasą.

KALAFIORY, WŁOSKA KAPUSTA, BRUKSELKA CZERWONA

Uwaga. Ogólne prawidła. Oczyszczyć z listeczków, odciąć głąbiki, moczyć w solonej wodzie 2 godziny, żeby liszki wypadły — w tym wypadku kiedy podać trzeba cały kalafior. Jeśli kalafior można rozebrać na części, np. do zupy, to nie trzeba moczyć — liszki można wybrać — są widocz-

ne. Na pół godziny przed wydaniem, wstawić kalafior w dużej ilości wrzątku, posolić na każde 3 szklanki wody, łyżeczkę soli, kawałek cukru, $\frac{1}{2}$ łyżeczki masła, gotować na wolnym ogniu 15 m. Wyjmować ostrożnie durzslakową łyżką.

555. Kalafior do buljonu Nr. 260.

556. Kalafior z rozmaitemi sosami. Ugotować jak wyżej.

Podać oddzielnie:

Polski sos Nr. 442.

Sabajon Nr. 490.

Biały sos Nr. 445.

Holenderski sos Nr. 467.

Sos Nr. 444.

Sos z rumem Nr. 494.

557. Kalafior z beszamelem. Ugotować jak w prawidłach, pokroić na cząstki, włożyć do rondla, zalać beszamelem, posypać parmezanem łyżkę masła roztopionego, zrumienić w piecu — podawać.

558. Włoską kapustę. Zdjąć wierzchnie liście zepsute, rozkroić główkę na 4 części, wymyć, włożyć we wrzątek osolony, raz zagotować, wyłożyć na sito. Na dno rondla włożyć kilka plasterków cienkich słoniny, położyć kapustę, zalać buljonem z łyżką masła, gotować; $\frac{1}{2}$ łyżki masła zasmażyć z łyżką mąki, rozprowadzić buljonem, zagotować i rozbić 2 żółtka, rozprowadzić gorącym sosem, szybko mieszając, podegrzać do najwyższej ciepłoty, ale nie gotować, połączyć kapustę na półmisku.

560. Włoska kapusta inaczej. 2 — 3 główki kapusty obgotować w solonej wodzie, rozkroić każdą na 4 części, obtoczyć w 2-ch jajkach i tartelce, włożyć ciasno w rondlu, podlać 1 — 2 szklankami świeżej śmietany, upiec w piecu.

BRUKSELKA

Uwaga: Kładzie się do buljonu, podaje jako garnitur do wołowej pieczeni i rosbefu i podaje się oddzielnie polaną masłem zrumienionem i bułeczką

Na długiej łodydze rośnie po kilkadziesiąt maleńkich główek, które się gotuje w całości. Każdą główkę obiera się z wierzchnich listków i zrów-

nywa się głąbiki. Dokładnie trzeba umyć z piasku i trzymać w zimnej wodzie do ugotowania. Wrzucić do osolonego wrzątku, na pół godziny przed wydaniem, raz zagotować, wyłożyć na sito, dogotować w ogólnym buljonie, ale w oddzielnym rondelku.

561. Brukselka z polskim sosem. Oczyszczyć, jak powiedziano wyżej i ugotować, ogarniować mięso na półmisku, połać masłem z bułeczką Nr. 442.

CZERWONA KAPUSTA W GŁOWACH

Uwaga: Trzeba oczyścić ją z wierzchu z nadpsutych liści, skrajać głąbiki, umyć w zimnej wodzie. Używa się na sałatę i na jarzynę gotowaną.

562. Dwie małe główki kapusty poszatковать; cebulę, pietruszkę i seler drobno posiekać, zasmażyć w łyżce masła, zmieszać z kapustą, nalać buljonem, gotować pod przykryciem. Kiedy będzie miękkie, wlać 2 — 3 łyżki octu, 3 — 4 tłuczone gwoździki, łyżkę cukru, ang. ziela kilka ziarenek, łyżkę mąki, zmieszać, gotować. Podawać do smażonej kiełbasy, do bitków — wlewa się też, jeśli kto chce $\frac{1}{2}$ szklanki czerwonego wina i w nim dusić kapustę.

KASZTANY

563. Suszone kasztany. Zciąć koniuszek każdego kasztanu, żeby nie popękały przy pieczeniu, wstawić w piec na 15 m., podać w serwetce, jeść ze śmietankowym masłem, obiera się z łupiny.

564. Kasztany gotowane. 1 kl. kasztanów nalać zimną wodą, gotować $\frac{1}{4}$ godz. Podać — jeść z masłem.

Tak ugotowanymi kasztanami nadziewa się indyka surowego i piecze się razem.

565. Puré z kasztanów. $\frac{1}{4}$ kl. ugotowanych kasztanów obrać z łupy, zalać 2 szklankami mleka z łyżką masła, wsypać łyżeczkę cukru i odrobinę soli, dusić pod przykrywą, dopóki nie ugotouje się. Przetrzeć przez sito na gorąco razem z sosem, rozprwoadzić $\frac{1}{2}$ szklanką gęstej śmietanki, dodać jeszcze 10 dk. śmietankowego masła, zagotować. Podawać do pieczonej indyczki albo pieczeni wołowej.

Tak ugotowane i przetarte kasztany podaje się na półmisku oddzielnie z mlecznym sosem z żółtkami i wanilią Nr. 488. To samo puré można rozprowadzić mlekiem albo śmietanką i oblać nim gotowaną indyczkę albo kurę.

566. Kasztany z czerwonym winem. Obrać kasztany ze skóry, obgotować, włożyć do rondla w 10 dk. masła śmietankowego, posolić lekko, szklankę buljonu wlać, $\frac{1}{2}$ szklanki czerwonego wina, 10 dk. cukru, kostka suchego buljonu, gotować dopóki kasztany się nie zrumienią. Zrobić na półmisku ramkę z ciasta: $\frac{1}{4}$ kl. mąki i 2 jajka bez wody zagnieść dobrze, rozwałkować cienko, wyrównać nożem brzegi z 2-ch stron — z jednej strony wyciąć nożem ząbki, z drugiej posmarować żółtkiem, obłożyć półmisek, przykleić do dna, wstawić do pieca na 5 m. żeby podeschło. Ułożyć na tem kasztany, oblać tym samym sosem w którym się gotowały.

Tak przygotowane kasztany można podawać do pieczeni i wtedy wziąć tylko połowę porcji.

567. Puding z kasztanów. 2 szklanki kasztanów ugotować w $\frac{1}{2}$ but. mleka albo śmietanki, przetrzeć przez sito, wziąć tego puré 2 szklanki, rozprowadzić resztą śmietanki, dodać $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, przegotować na płycie; 1 łyżkę masła rozetrzeć z $\frac{3}{4}$ szklanką mąki, włożyć w puré, znów przegotować, ostudzić, wbić 5 żółtek a potem wlać pianę z 5 albo 10 białek, wymieszać, włożyć w formę, wysmarowaną masłem i podsypaną tartą bułeczką, wstawić do pieca albo gotować na parze około $\frac{3}{4}$ godziny. Wyłożyć na półmisek, polać sosem z czerwonego wina Nr. 482 albo sabajonem Nr. 490 albo sosem z rumem Nr. 494.

568. Puding z kasztanów inaczej. Ugotować $\frac{1}{2}$ kl. kasztanów, wyłożyć na sito, obrać z łupiny, przetrzeć przez sito, wsypać szklankę cukru miałkiego, przetrzeć przez durszlak, żeby przetarło się „robaczkami” na półmiędzy. środek na półmisku zostawić pusty, napełnić przed wydaniem $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki ubitej z cukrem i wanilią

P O K R Z Y W A

569. Z młodej pokrzywy robi się zupę i podaje się jako jarzynę, przygotowaną jak szpinak Nr. 585 tylko nie przecierać przez sito lecz drobno siekać. Podaje się posypaną na półmisku, drobno usiekanem jajkiem na twardo. Im pokrzywa młodsza — tem smaczniejsza.

KUKURYDZA

570. Kukurydza z masłem. Oczyszczyć młodą kukurydzę z liści i włókien, wymyć w zimnej wodzie. Na godzinę przed wydaniem, włożyć ją w osolony wrzątek, ugotować pod pokrywą do miękka. Wyjąć na gorącą serwetkę, podając, przykryć drugą serwetką. Oddzielnie podaje się śmietankowe masło.

OGÓRKI

571. Ogórki duszone do baraniny pieczonej albo wołowiny. 6 — 10 świeżych albo kwaszonych ogórków obrać, pokrajać w plasterki, posolić, zostawić tak na $\frac{1}{2}$ godziny. Łyżkę masła zasmażyć z drobno posiekaną cebulą, mieszać z ogórkami, smażyć, dopóki nie będą miękkie; wsypać $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, jeszcze raz zasmażyć, wlać szklankę buljonu, można dodać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, zagotować — podać z wołowiną albo z baraniną.

572. Świeże ogórki smażone ze śmietaną. Sparzyć, nakryć pokrywą, pozostawić tak na kilka minut, obrać, skrajać z jednej strony ostrożnie, wyjąć pestki, zostawić tylko grube ścianki, natrzeć w środku solą. Przygotować mięso: posiekać jak na kotlety, tylko bez cebuli i bez bułki, z pieprzem, wymieszać z ugotowanym na sypko ryżem, nadziać ogórki, dobrze podsmażyć na patelni ze wszystkich stron. Przełożyć w rondel, zalać szklanką świeżej śmietany, wstawić do pieca.

Sałata z ogórków w oddziale sałat.

Sos ogórkowy Nr. 410.

Ogórki kwaszone (solone) II cz. Nr. 3953 — 3974.

POMIDORY

Uwaga: Do czegokolwiek użyte — muszą być wymyte. Nie zdejmując skórki, rozkroić każdy na połowę, odrzucić pestki, ułożyć w rondel — przykryć, ugotować do miękka w ich własnym sosie, przetrzeć i t. d. zależnie od przeznaczenia ich. Na zupełne bierze się 6 sztuk — na sos 2 — 3 sztuki.

573. Puré ze świeżych pomidorów. Ugotować i przetrzeć jak wyżej. Wziąć $\frac{1}{4}$ część ilości pomidorów — włoszczyznę i cebulę, drobno pokrajać, usmażyć, dołączyć do przetartych pomidorów, smażyć do zrumienienia

Przetrzeć przez sito. Podawać do sztuki mięsa i pieczeni, do smażonej kiełbasy.

574. Faszerowane pomidory. Wziąć 12 — 18 sztuk dojrzałych dużych, twardych pomidorów, wymyć, ściąć maleńkie czapeczki z nich, wydrążyć małą łyżeczką, odrzucić pestki nafaszerować: $\frac{1}{4}$ kl. wołowiny, $\frac{1}{4}$ kl. nerkowego łoju, $\frac{1}{2}$ kl. cielęciny przekręcić w maszynce; dodać drobno posiekaną cebulę zapieczoną, popieprzyć, zmieszać, jak kto chce z ugotowanym ryżem, nafaszerować nie bardzo mocno, przykryć odkrojonemi czapeczkami, obwiązać nitkami, obtoczyć w mące, podsmażyć w maśle, przełożyć w rondel, wysmarowany masłem, przykryć pokrywą, niczem nie podlewać, dusić $\frac{1}{2}$ godz. Kiedy będą gotowe, podlać śmietaną, raz zagotować — podawać. Jeśli będzie za dużo sosu w nich, bo pomidory są soczyste, to wysypać łyżkę drobno tłuczonej, przesianej bułki, poddusić jeszcze 5 minut, podawać.

S A Ł A T A

575. Sałata przygotowuje się jak szpinak Nr. 585.

576. Rozsada. Jak szpinak i pokrzywa 585 i 569 — i jak lebioda.

B U R A C Z K I

579. $1\frac{1}{4}$ kl. buraczków obrać z liści i skórki, drobno posiekać, moczyć w zimnej wodzie godzinę, wycisnąć, wrzucić w posolony wrzątek, gotować 10 m., wyłożyć na durszlak, przelać zimną wodą.

Łyżkę masła rozetrzeć z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, wlać szklankę buljonu, zagotować, wsypać boćwinę, wymieszać, zagotować, dodać $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki śmietany albo śmietanki, osolić, raz zagotować. Podawać do sztuki mięsa.

T Y K W A

580. Smażona tykwa. Pokroić miękką część tykwy w plasterki, posolić, podsmażyć w maśle. Można też zasmażyć w łyżce masła łyżkę mąki, wlać szklankę śmietany, wymieszać, zagotować, polać tykwę — podawać.

582. Tykwa zapiekana. Poszatковать ugotowaną tykwę w posolonej wodzie, włożyć w rondel, przysypać tartą bułką, i kawałkami świeżego masła, polać śmietanką z żółtkiem — zapiec.

583. Kasza z tykwy. Drobno pokroić $\frac{3}{4}$ kl., wrzucić na ciepłe mleko, ugotować, przetrzeć przez sito, posolić, wsypać cukru do smaku i 2 łyżeczki śmietankowego masła.

584. Puding z tykwy. Rozkroić tykwę, średniej wielkości wyrzucić środek, obrać ze skóry, pokrajać w plastry, nalać wodą, gotować dopóki nie będzie miękka, tak żeby nie przegotowała się — wyrzucić na sito, żeby woda ściekła, przetrzeć tak, żeby masy był głęboki talerz, wsypać łyżkę tartej bułki, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu, ostudzić, wbić 5 żółtek, łyżkę śmietankowego masła, wymieszać dobrze, dodać pianę z 5 białek, włożyć w formę, wstawić do pieca niezbyt gorącego na pół godziny przed obiadem.

585. Szpinak puré. 1—2 kl. szpinaku przebrać, zagotować w posolonym wrzątku, odstawić, wycisnąć dobrze, drobno posiekać, przetrzeć przez sito w rondel, ułożyć $\frac{1}{2}$ — 1 łyżkę śmietankowego masła, posypać miałkim cukrem.

Ugotować beszamel z 2-ch łyżeczek mąki, $\frac{1}{2}$ łyżki roztopionego masła, i $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki śmietanki; włożyć szpinak wymieszać, posolić albo dodać cukru, podgrzać do najwyższej ciepłoty byle nie gotować.

Szpinak jako oddzielne danie, podaje się z grzankami, z krutonami z bułki w mleku namoczonymi i smażonymi, z jajkami sadzonymi, siekanymi, ugotowanymi na twardo, z omletem i t. p. Jako garnitur podaje się do kotletów, mózgów smażonych, pieczeni i in.

586. Szczaw. Oczyścić i ugotować w posolonej wodzie, posiekać, dusić w maśle (1 łyżka) 2 łyżeczki mąki, dobrze wymieszać, wlać $\frac{1}{2}$ albo szklankę świeżej śmietany, soli łyżeczkę, cukru łyżkę, dobrze wymieszać, włożyć szczaw, wymieszać podgrzać do najwyższej ciepłoty — nie gotować.

Szczaw podaje się jak szpinak.

587. Chmiel. Młode łodygi chmielu gotuje się jak szparagi Nr. 697 i podaje się z holenderskim sosem Nr. 467.

III GRUPA

Jarzyny. Wszystkie jarzyny po oczyszczeniu kładzie się do zimnej wody ale nie powinny długo leżeć w wodzie, bo tracą smak i zapach.

588. Brukiew pieczona. Obetrzeć dobrze 6 — 8 sztuk upiec w piecu. Kiedy ją już łatwo przekłóć widelcem — gotowa. Zdjąć skórę, podawać do śniadania — oddzielnie śmietankowe masło i sól.

589. Brukiew. $\frac{3}{4}$ kl. brukwi wymyć, raz zagotować, obrać, wymyć, pokrajać w kostkę, nalać wodą albo buljonem, żeby ją zaledwie przykryć, $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli, łyżkę masła i pół łyżki mąki wymieszać z brukwią, gotować godzinę najmniej, potrząsać rondlem.

Podaje się do sztuki mięsa, pieczeni wołowej do kotletów z grzankami.

Taka brukiew jest bardzo smaczna, kiedy gotuje się na gęsich podrobach i wtedy nie kładzie się masła — brukiew ogarniować podróbkami.

590. Brukiew faszzerowana tartą bułeczką. Ugotować w całości 6 — 8 brukwi skrajać czepeczki, wydrążyć ostrożnie. Wydrążoną masę rozetrzeć z 2 łyżkami drobno utartej bułki zrumienionej w łyżce masła 2 — 3 łyżki śmietany; jeśli brukiew nie słodka dodać trochę cukru, soli, muszkat. gałki, podlać trochę buljonem, zmieszać, nafaszerować brukiew, posmarować masłem, ułożyć w rondlu wysmarowanym łyżką masła, podlać trochę buljonem, wstawić do pieca, żeby farsz stęzał i z wierzchu podrumienił się. Wyłożyć na półmisek, $\frac{1}{2}$ łyżki masła zasmażyć z łyżką mąki, rozprowadzić szklanką wody w której gotowała się brukiew, dodać cukru, przegotować, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, raz zagotować, połać brukiew na półmisku.

592. Brukiew faszarowana gotowaną wołowiną. (Patrz. rzepa Nr. 700).

593. Brukiew z malagą. Brukiew raz zagotować w solonej wodzie, przełożyć na sicie zimną wodą, przekroić każdą na kilka części, ułożyć w rondlu, włożyć łyżkę masła rozetrzeć z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, wlać 2 szklanki buljonu i szklankę malagi, łyżkę cukru, gotować na dużym ogniu pod przykryciem, żeby brukiew uprzążyła się a sos zgęstniał — podawać.

594. Brukiew z polskim sosem. Ugotowaną brukiew pokrajaną w kostkę położyć na półmisku polać zrumienionem masłem i bułeczką tartą.

B U L W Y

Uwaga. Bulwy smaczne są tylko wtedy, kiedy są zupełnie młode — później są sparciałe. — Obierać kościanym nożykiem, żeby nie zczerniały, wymyć i trzymać w zimnej wodzie do gotowania z sokiem cytrynowym albo octem żeby miały naturalny kolor.

Bulwy na jarzynę. Oczyścić, ugotować w posolonej wodzie, pokroić w kostkę, dodać trochę cukru, gotować na małym ogniu.

Zasmażyć łyżkę masła z $\frac{1}{2}$ łyżką mąki wlać do bulw, podlać 2 — 3 łyżkami buljonu albo mleka, dusić pod przykryciem. Ogarniować kotle-
tami wołowymi, grzankami, wątróbką i t. p.

596. Bulwy z sosem śmietankowym. Łyżkę masła zmieszać z łyżką mąki, rozprowadzić $1\frac{1}{2}$ szklanką śmietanki i $\frac{1}{2}$ szklanką odwaru w którym gotowały się bulwy, wsypać drobno usiekanej zielonej pietruszki, raz zago-
tować.

597. Bulwy faszerowane. Obrać, wymyć, ściąć z wierzchu czapeczki, ostrożnie wydrążyć, posiekać drobno wydrążone środki, zasmażyć z łyżką masła, dodać drobno posiekanej cielęciny pieczonej albo cynaderek, trochę łożu wołowego albo szpiku, tartą bułkę zrumienioną w maśle, 2 siekane twarde jajka, sól, pieprz, 2 łyżki śmietany, zmieszać wszystko razem. Nafaszerować bulwy, nakryć czapeczkami, owiązać nitką, ułożyć w rondlu ciasno jedna przy drugiej, zalać buljonem albo wodą, ugotować do miękka. Zdjąć nitki — podawać — polać sosem w którym się gotowały.

598. Bulwy z polskim sosem. Ugotowane i pokrajane w plasterki bulwy, ułożyć na półmisku, polać sosem — 442.

599. Bulwy z sabajonem. Ugotowane ułożyć na półmisku — obłożyć ciastem kant półmiska, polać sabajonem Nr. 490.

600. Bulwy w klarze. Ugotować jak zwykle, brać na widelki każdą oddzielnie, otoczyć w klarze Nr. 298 — smażyć na fryturze.

K A R T O F L E

Uwaga: Najlepszy gatunek kartofli to białe kartofle okrągłe albo podługne. Białe kartofle myje się w ciepłej wodzie i wstawia się do gotowania we wrzątek i na dużym ogniu — inne gatunki gotuje się na wolnym ogniu, równomiernie.

Przy obieraniu rzucać odrazu w wodę, bo zczernieją.

Każdy gatunek kartofli jest smaczniejszy, jeśli zagotować je i odlać wodę i nalać drugą. Kiedy kartofle już się ugotują, przykrywa się je po odlaniu wody, potrząsa się garnkiem, zdejmuje się pokrywę, żeby para wyszła, znów przykrywają, znów potrząsają garnkiem, dotąd, dopóki kartofle nie przeschną zupełnie.

601. Młode kartofle kopane w maju i czerwcu są bardzo smaczne. Ich się nie obiera, tylko się myje i wyciera grubą ściereczką posypaną solą od czego młoda skórka dobrze schodzi. One mają dużo wodnistych części w sobie, dlatego nie gotuje się ich w wodzie tylko w łyżce masła, posoliwszy nakrywa się, wstawia w drugi rondel z wodą, stawia się na płycie i dusi się na parze. Wsypać zielonej pietruszki albo kopru, gotować 20 — 30 minut. Polać polskim sosem Nr. 442.

612. Kartofle z siekanemi twardemi jajkami. Masła 10 dkgr. rozpuścić, wsypać 3 — 4 jaja posiekać, można podlać 2 łyżki śmietanki, buljonu albo rybnego buljonu. Takie kartofle podaje się do śniadania, albo do gotowanej ryby.

619. Kartofle zapiekane ze śledziem albo sardynkami. Ugotować kartofle pokrajać w plasterki. Wymoczone dwa śledzie obrać z ości, drobno posiekać, zasmażyć drobno posiekaną cebulą w łyżce masła, wymieszać ze śledziem. Wysmarować rondel $\frac{1}{2}$ łyżką masła, ułożyć kartofle, popieprzyć i dodać trochę ang. ziela, posypać z wierzchu tartą bułką, oblać łyżką masła albo szklanką śmietany z 2-ma żółtkami, wstawić do pieca.

622. Pudling kartofilany z wędzonką. Masła 10 dk. rozetrzeć na pianę, wbić 3 jajka w 3 żółtka, włożyć $\frac{3}{4}$ kl. gotowanych przetartych kartofli i $\frac{1}{4}$ kl. drobno pokrajanej wędzonki, dobrze wymieszać, ułożyć w formie wysmarowanej $\frac{1}{2}$ łyżką masła, wstawić do pieca. Kiedy będzie gotów, wyłożyć na półmisek, posypać tartym serem, polać masłem.

627. Puré z kartofli. Ugotowane kartofle i dobrze osuszone—po ugotowaniu — z wody, rozetrzeć łyżką drewnianą albo maszynką do rozcierania kartofli. Włożyć dużą łyżkę masła, wybić łopatką na płycie, potem wlać w gorące puré, po trochu $\frac{1}{2}$ szklanki gorącego mleka, wybijać łopatką. Powinno być na tyle gęste żeby się trzymało na łopatkce, żeby się nie lało — podegrzać do najwyższej temperatury — nie gotować.

628. Krokiety kartoflane jako garnitur do pieczystego. Kartofle ugotowane przetrzeć na gorąco, włożyć 2 — 3 żółtka i 2 — 3 łyżeczki kartoflanej mąki, wymieszać dobrze, posolić do smaku. Położyć na desce pół ćwierci kl. mąki, wyłożyć kartofle, wymieszać, wygnieść jak ciasto, zrobić wałek pokroić na równe części, ukłęcić kulki wielkości małego kartofla, otaczać każdą kulkę w tartej bułce.

Kłaść ostrożnie na silnie rozgrzaną fryturę, zrumienić ładnie ze wszystkich stron.

629. Sałata z kartofli z sałatą zieloną. Ugotować 10 kartofli, ostudzić, pokrajać w plasterki, dodać cebulę pokrajaną w cienkie plasterki, mały talerzyk zielonej sałaty, łyżkę oliwy nicejskiej, pieprzu, soli, 1½ łyżki octu—wymieszać. Podawać do pieczystego i do ryby smażonej albo pieczonej.

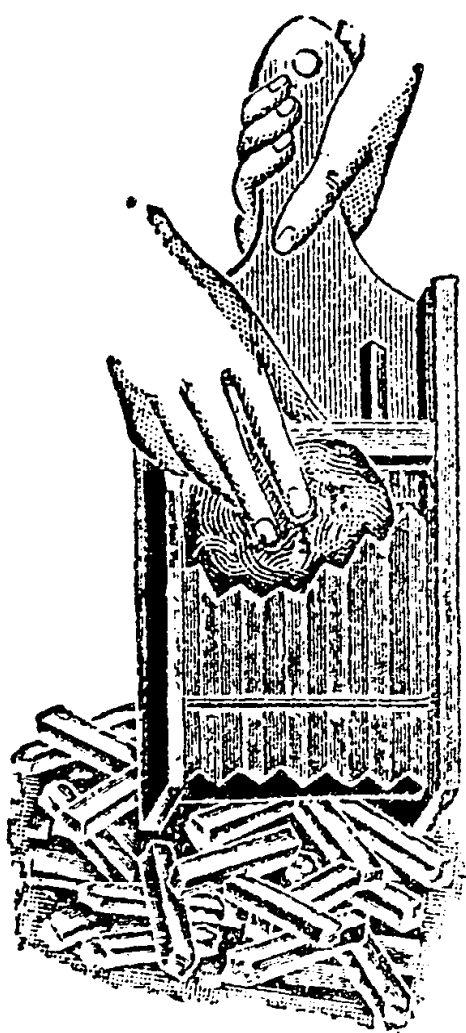
630. Kartoflane kotlety. Ugotowane kartofle przetrzeć przez durszlak, włożyć ½ łyżki masła, 2 jajka, wsypać ¼ szklanki mąki, posolić, zrobić kotlety, smarować jajkiem, posypać bułeczką tartą, smażyć na maśle — Sos do nich grzybowy Nr. 425 i mleczny Nr. 444 albo 423.

631. Kartofle faszerowane grzybami. Posiekać drobno ugotowane borowiki świeże albo suszone. W łyżce masła zasmażyć 2 drobno pokrajane pory, zmieszać z grzybami, dodać ½ franc. bułki tartej, 1 jajko, dobrze wymieszać. Suszone kartofle obrane i wymyte wydrażyć, skrajać czapeczki, napęlnić przygotowanym farszem, nakryć czapeczką, ułożyć w rondlu, wlać ½ szklanki roztopionego masła, szklankę buljonu do połowy z grzybowym buljonem, gotować pod przykryciem.

633. Faszerowane mięsem. 18—24 kartofle duże—ściąć z jednego końca trochę żeby mogły stać, z drugiego czapeczkę zciąć, ostrożnie wydrażyć, włożyć w zimną osoloną wodę żeby zagotowały się raz—drugi, wyjąć ostrożnie durszlakową łyżką, ostudzić, otoczyć w jajku i bułeczce tartej.

Nadziać farszem: ¼ kl. gotowanej albo smażonej cielęciny, można i surową, albo wołowiny, drobno posiekać, zrumienić lekko w ½ łyżce masła, dodać 5 — 6 smażonych smardzy, ¼ szklanki świeżej śmietany, 2 łyżki buljonu, soli, pieprzu, 3 — 4 łyżki tartej bułki, przesmażyć wszystko razem, nafaszerować kartofle, nakryć czapeczkami, wstawić w piec w małym rondlu wysmarowanym masłem.

Po upieczeniu można zdjąć czapeczki i zamiast nich położyć ugotowane rakowe szyjki, posypać zielenią — podawać do śniadania. Polać sosem z pieczarek Nr. 435 albo śmietanowym 423.



Szatkownica
do szatkowania jarzyn.

638. Forszmak z kartofli. 2 śledzie dobrze wymoczone i obrane z ości drobno posiekać — dodać drobno posiekaną cebulę, zasmażoną w łyżce masła, $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany, 2 jajka, $\frac{1}{2}$ franc. bułki namoczonej i wyciśniętej, 1 utarte na tarce jabłko, ugotowanych i roztartych kartofli szklanka, pieprz, ang. zielę, muszkat. gałka, zmieszać, włożyć do rondla wysmarowanego masłem i podsypanego bułeczką tartą, wstawić w piec na $\frac{3}{4}$ godz.

Podawać w rondlu.

639. ...negret z kartofli i ze śledzia. Ugotować 1 kl. kartofli, pokrajać w plasterki 2 oczyszczone z ości śledzie, 2 cebule drobno posiekać, 2—4 żółtka na twardo rozetrzeć z 2 łyżeczkami nicejskiej oliwy, 2 łyżeczki musztardy, pieprzu, 1 łyżkę kaparów, łyżkę estragonowego octu wymieszać, podawać.

640. Winegret inaczej. Ugotować 15 kartofli, upiec 3 buraki, pokrajać wszystko w plasterki dodać $\frac{1}{4}$ kl. gotowanej białej fasoli, soli, pieprzu trochę, 3 łyżki oliwy nicejskiej, 2 łyżki octu, siekanej zieleni wymieszać.

Taki winegret podaje się też do sztuki mięsa.

642. Cebula jako jarzyna podana do baranich kotletów. 5 cebul oczyścić, pokroić w plasterki, wrzucić w gotującą się wodę, raz zagotować, zasmażyć zlekka w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, wlać 2 szklanki buljonu, ugotować, na gorąco przecierać przez sito. W to puré wlać przygotowany beszamel Nr. 433, posolić, zagotować, mieszając do potrzebnej gęstości. Ogarniować baranie kotlety.

644. Cebula we francuskim cieście. Franc. ciasto lekko rozwałkować, wykroić duże kwadraty, włożyć w każdy cebulę, zalepić brzegi ciasta, wstawić do pieca gorącego.

Oddzielnie podać sos sardelowy Nr. 477.

646. Szalotki. Obrać z łupiny, kłaść od ręki w zimną wodę, piec z baraniną albo wołową pieczenią.

647. Sałata z hiszpańskiej cebuli. Obrać, pokrajać w krążki, na godzinę włożyć w ocet, posolić, popieprzyć. Kiedy rozmięknie, oblać sosem prowansalskim Nr. 480, posypać zieloną pietruszką. Do tego można dodać gotowane kartofle, pokrajane w plasterki.

648. Marchew. Oczyścić szczoteczka z ziemi, wrzucić we wrzątek, raz zagotować, wyrzucić na durszlak, oskrobać ostrożnie, żeby nie kaleczyć marchwi, wrzucić do zimnej wody, pokrajać w kostkę, włożyć do rondla, na-

lać buljonem lekkim albo wodą, żeby tylko marchew była nakryta, posolić, 1½ łyżeczki cukru, gotować pół godziny na małym ogniu pod przykryciem. Kiedy będzie miękka, wziąć 1½ albo 3 łyżki masła i 1½ łyżeczki mąki, rozprowadzić sosem z marchwi, wymieszać, zagotować, wlać do marchwi, zagotować.

Podaje się do kotletów, do smażonych mózgów, do sztuki mięsa, a także z suchemi grzankami i z krutonami z bułki.

649. Marchew z groszkiem po niemiecku. 1 kl. marchwi pokroić w kostkę — gotować jak wyżej. — Taką samą ilość grochu co marchwi, wyłuskać, wsypać do oddzielnego rondelka, włożyć łyżkę masła, pół ćwierci surowej wędzonki, szczypiorku, pietruszki i kopru, nalać wodą, gotować pod przykryciem. Kiedy groch będzie miękki, wyjąć wędzonkę i włoszczyznę, dodać masła z ½ łyżką mąki utartego, wymieszać, zagotować, cukru do smaku dodać, soli. Włożyć marchew razem z groszkiem, obłożyć grzankami.

658. Puding z marchwi. Szklanka surowej marchwi utartej, niewyciskając zasmażyć w ¼ kl. masła do ciemno-żółtego koloru, oblać szklanką śmietanki, łyżkę mąki, ½ szklanki cukru, 7 — 8 żółtek, a potem 7 — 8 białek ubitych na pianę, rozmieszać wszystko dobrze i gotować na parze. Białek ubitych na pianę, rozmieszać wszystko dobrze i gotować na parze. P olać sabajonem Nr. 490.

P A S T E R N A K

Uwaga. Obierać pasternak kościanym nożykiem, umyć w zimnej wodzie z mąką, do wstawienia trzymać w dużej ilości wody z octem albo z cytrynowym sokiem.

659. Pasternak z rumianem masłem i bułeczką. 1 kl. pasternaku, wyjąc z kwaskowatej wody wypłukać, pokrajać w paseczki, nalać zimną wodą albo buljonem, posolić, włożyć łyżkę śmietankowego masła, ugotować, wyłożyć na półmisek. Oddzielnie podać sos polski Nr. 442. Pasternak podaje się: 1) z sabajonem Nr. 490, 2) z mlecznym sosem, 3) ze śmietaną zapieka się w piecu.

S Z P A R A G I

Uwaga. Ostrożnie zeszkrobuje się wierzchnie włókna, poczynając od główki, za którą delikatnie trzeba ująć przy skrobaniu, żeby jej nie odłamać — zesuwa się włókienko do końca szparaga do miejsca, które przestaje się łamać i nie jest przezroczyste; obrane rzuca się w zimną wodę.

679. Szparagi z polskim sosem. Obrane szparagi wiąże się miękką bawełną białą, żeby nie przecinać szparagów po kilka w małe pęczki, łebkami w jedną stronę — zrównać u dołu zbyt długie łodyżki. Szparagi włożyć w posolony wrzątek na godzinę przed wydaniem — wsypać łyżeczkę cukru, gotować na dużym ogniu, kiedy się podgotują — odstawić na płytę, żeby doszły w odkrytym rondlu. Wyjąć durszlakową łyżką, poukładać równo na serwetce gorącej na półmisku, łebkami do środka. Sos 442 podać w sosjerce.

681. Szparagi z sabajonem Nr. 490.

682. Szparagi z żółtym sosem 443.

683. Szparagi z sosem śmietankowym 444.

684. Szparagi z mlecznym sosem Nr. 445.

685. Szparagi z holenderskim sosem 467.

686. Buraki. Obmyć nie zdejmując łupiny $\frac{3}{4}$ kl. buraków, posiekać drobno, łyżkę drobno posiekanej cebuli zasmażyć w $1\frac{1}{2}$ łyżce masła, wsypać łyżeczkę mąki, wymieszać z burakami, wlać $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany, posolić, zagotować; można dodać łyżeczkę cukru i 2 — 3 łyżeczki octu. Do zająca albo cietrzewia nie dodaje się śmietany do buraków, tylko kilka łyżek tłustego buljonu.

Ogarniować grzankami, kielbasą, kotletami, pieczoną baraniną, wędzonką, podsmażoną w maśle.

687. Sałata z buraków, ćwikła. Ugotować albo upiec buraki, ostudzić, pokrajać w plasterki, włożyć w słoik, przesypać tartym chrzanem, zalać gotowanym mocnym octem.

C H R Z A N

Uwaga. Każdy korzonek wymyć dobrze, oskrobać — rzucać w zimną wodę, ale niedługo trzymać w wodzie, bo traci moc.

688. Chrzan z octem. Utrzeć na tarce $\frac{1}{2}$ szklanki chrzanu, zalać octem, żeby tylko zakryć chrzan, dodać $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli, i $\frac{1}{2}$ — 1 łyżeczki cukru, do smaku.

Podaje się do sztuki mięsa, peklówki, do ryb, do galarety i t. p. Chzran z octem Nr. 473 — ze śmietaną Nr. 474.

POTRAWY Z MIESZANYCH JARZYN

691. Macedoine z jarzyn. Oczyszczyć różne jarzyny, a mianowicie:

Trochę **kalafiorów**, które rozebrać trzeba na cząsteczki, ugotować w posolonym wrzątku i przelać zimną wodą.

Młodziutkich strączków fasoli zielonej, poszatkować na skośne paseczki niezbyt drobno krajane, ugotować w posolonym wrzątku z wodą, wyłożyć na sito, przelać zimną wodą.

Wyluskanego groszku (mon pareil), ugotować jak fasolę,

Bulwy, wykroić ozdobnie, inaczej niż wszystkie jarzyny, żeby można było łatwo odróżnić.

Karczochy oczyszczone, obrane z liści.

Szparagi pokrajane w kostkę.

Młode kartofle obtarte solą.

Kartofle sparzyć i udusić bez wody.

Rzepa obrana z łupiny, pokrajana w kwadraciki, zagotować w posolonym wrzątku, udusić bez wody.

Wszystkie jarzyny ugotować na miękko, byle nie rozgotować, wymieszać, wsypać do smaku muszkatałowej gałki, włożyć na półmisek, polać śmietankowym sosem, obsypać parmezanem tartym i tartą bułeczką, wstawić do pieca, żeby się zrumieniło.

Sos zrobić następujący: łyżka masła śmietankowego, łyżka mąki zasmażyć, rozprowadzić 2 szklankami dobrej świeżej śmietanki, przegotować w rondelku, posolić, polać jarzyny.

692. Jardinière. Wziąć rozmaitych jarzyn, główkę kapusty, ściślej rozkroić na części, kartofli, brukwi, rzepy, marchwi, 2 cebule, zielonego wyluskanego groszku, młodej fasoli białej, kalafior i bulwy, ale zasadnicze jarzyny to kartofle i kapusta, których bierze się trzy razy tyle co innych jarzyn, a zimą kiedy niema wszystkich jarzyn to „jardinière” jest zupełnie dobry ze świeżej kapusty i z kartofli, rzepy, brukwi, marchwi, cebuli. Jarzyny wszystkie pokroić lepiej ozdobnie, specjalnym nożem do jarzyn, włożyć wymieszane jarzyny w gliniany garnuszek, owiązać szmatką, zalepić ciastem i wstawić w piec gdzie prażą się do zupełnej miękkości — w braku ciasta wystarczy tylko szczelnie nakryć garnek. Kiedy już „jardinière” gotowe, podaje się w garnku na serwetce i oddzielnie świeże, roztopione masło do polania.

Zamiast masła można podać sos z $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, $1\frac{1}{2}$ szklanki masła zasmażonego z mąką, wlać do tego $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki, soli i pieprzu.

Garnirować można kiełbasą, kotletami, grzankami albo mózgami.

695. Garnitur z mieszanych jarzyn do pieczenia, do gotowanego jesiotra, sterledzi. Obrac seler i pietruszkę, pokrajać ozdobnie, wrzucić w posolony wrzątek, raz zagotować, wyłożyć na sito, przelać chłodną wodą, przełożyć w rondel, zalać buljonem, niedużo ugotować na miękko. Zrumienić cebulki szalotki i pieczarki krajane w krążki. Wziąć ugotowane rakowe szyjki; obrać, nakrajać solone ogórki. Zasmażyć kapary, korniszony, pokrajane wzdłuż obrane z pestek oliwki i marynowane grzyby pokrajane w plasterki. Zmieszać wszystko, połać sosem z pomidorów Nr. 432, raz zagotować ale w ten sos nie trzeba kłaść śmietany i sos z pomidorów rozprowadzić odwarem z ugotowanych jarzyn.

696. Gorący winegret z zieleni i jarzyn. Obrac 1 karczoch, kalafior, marchew, kalarepę, włoską kapustę, wymyć ugotować każde oddzielnie w posolonej wodzie z masłem albo w buljonie, pokroić w kosteczkę. Dno niedużego rondla wyłożyć cienkimi plasterkami słoniny albo masłem, na dnie z brzegu ułożyć wąziutki krążek kapusty włoskiej, drugi mniejszy krążek kalarepy, potem marchwi, kalafiorów, kwiatem do dna, a w samym środku karczoch, korzonkiem do góry. Na wierzch ułożyć, w cienkie plasterki pokrajany, wędzony lub gotowany ozór, potem znów w tym samym porządku jarzyny i zieleni. Na wierzch masło w małych kawałkach, połać $\frac{1}{2}$ szklanki buljonu, wstawić do pieca na $\frac{1}{4}$ godziny. Ułożyć na półmisku w rodzaju pudingu, zdjąć słoninę; połać sosem jakim się chce.

697. Lipski winegret z różności. Wziąć 3 — 4 młode marchwie, $\frac{1}{4}$ kl. kl. szparagów, 6 — 12 smardzy, 2 — 3 główki kalafiorów, $\frac{1}{4}$ kl. zielonej fasoli, wszystko to ugotować w osolonej wodzie, każdą jarzynę oddzielnie wyłożyć na durszlak, żeby woda ściekła. Łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić buljonem, dobrze mieszając, wsypać pietruszki zielonej.

Ugotowane jarzyny włożyć do rondla, zalać sosem w którym się gotowały, zagotować raz, potrząsając rondlem.

Tymczasem rozpuścić w rondelku $\frac{1}{4}$ kl. masła, wsypać drobno utłuczone skorupki z 24 raków, zrumienić je, podlać 2 łyżkami buljonu, zagotować, przecedzić, wycisnąć przez serwetkę, postawić w ciepłe miejsce, żeby nie ostygło.

Przygotować farsz z jednej polskiej bułki utartej na tarce, 3—4 jajka, 15 dkgr. roztartego masła, soli, muszkat. gałki, i łyżeczkę cukru, napęlnić nim czysto wymyte 24 pancerzyki rakowe, posmarować na wierzchu masłem, wstawić w piec, żeby farsz się zrumienił. Z pozostałego farszu zrobić frikadelki, zagotować je raz w buljonie. Gotowy winegret ułożyć na okrągły półmisek: Wyłożyć jarzyny, po środku największy kalafior. Wokoło ułożyć nadziane pancerzyki, przekładając je ugotowanymi frikadelkami; kalafior obłożyć rakowymi szyjkami i nóżkami, połączyć wszystko rakowym masłem, podawać oddzielnie albo jako garnitur do kotletów, wędzonego ozoru, pieczeni i t. d.



1. Bedłka. 2. Mleczaj. 3. Rydz. 4. Kurki. 5. Prawdziwek. 6. Goździanka kalafiorowa. 7. Trufia. 8. Maślak. 9. Surowiatka.

V-a GRUPA

GRZYBY

Uwaga: Chociaż grzyby są bardzo pożywne i nie ustępują jarzynom, to polecać ich jako pokarmu nie można ze względu na to, że nieszkodliwych grzybów prawie niema i szkodliwość ich zależy od stopnia wilgoci i zgnilizny miejsca, gdzie wyrosły.

b) Po zewnętrznym wyglądzie trudno odróżnić nieszkodliwe grzyby od trujących.

Najwięcej znane i wyróżniające się między innymi, to muchomory, z czerwonymi czapeczkami, biało nakrapiane.

c) Najpospolitsze grzyby i najczęściej używane, to białe grzyby, czerwone czyli podbrzózkowe, surojatki, liski, koźlaki, opieńki, rydzyki, smardze, pieczarki.

d) Grzyby powinny być użyte tego samego dnia, kiedy są zbierane. Na drugi dzień one czernieją i robaczywieją.

e) Trzeba je starannie wymyć z piasku i robaków, wykrawać robaczywe i popsute miejsca, wrzucać do wody w której mogą leżeć godzinę i więcej z wyjątkiem pieczarek; te powinny być w wodzie zaledwie kilka minut i osuszać je trzeba serwetką.

f) W dużych grzybach odkrawa się korzonki i do gotowania bierze się tylko czapki, dla oszczędności można kroić korzonki razem z czapeczkami. Duże grzyby przekrawa się, małe gotuje w całości.

g) Suszone grzyby należy kupować w najlepszym gatunku — bo czym grzyby są lepsze, tem mniej ich się zużywa. Dobry gatunek grzybów poznaje się po zielonej czapeczce, białej pod spodem — i te są nanizane na cienki sznurek. Gorsze są ciemne, korzenie długie i sznurek gruby.

712. Suszone grzyby. do sztuki mięsa, kotletów, mózgów i t. p. 6—9 grzybów obmyć w ciepłej wodzie, nalać 3 szklankami wody, gotować dopóki nie będą miękkie, wyjąć, drobno posiekać albo pokroić. Zasmażyć $\frac{1}{2}$ albo całą cebulę, drobno posiekaną z $\frac{1}{2}$ łyżką maki i $\frac{1}{2}$ łyżką masła rozprowadzić grzybowym buljonem, posolić, zagotować, osypać grzyby, wlać $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ szklanki dobrej śmietany, raz zagotować — podawać.

714. Grzyby suszone smażone. Obmyć, ugotować. Kiedy będą gotowe, wybrać z buljonu, rozłożyć na desce, posolić, otoczyć w mące, po 15 min. maczać w klarze Nr. 298—300, otoczyć w tartej bułce, rzucać na gorące masło, zrumienić z 2-ch stron, wyłożyć na półmisek, polać tym samym masłem.

BIAŁE I CZERWONE GRZYBY

Uwaga: Białe i czerwone grzyby obiera się ze skóry tylko korzonki, potem się myje w zimnej wodzie. Robaczywe i zgniłe odrzuca się.

Białe i czerwone grzyby ze śmietaną. Wymyć, oczyścić, pokrajać w plasterki, przesypać mąką, ułożyć w głębokie naczynie, przykryć postawić na małym ogniu.

Kiedy puszczą sok, zlać go, włożyć masła oddzielnie w maśle zasmażoną cebulę, pęczek zielonej pietruszki, sól, pieprz, zasmażyć dopóki nie będą miękkie. Dolać buljonu i szklankę śmietany, zagotować kilka razy żeby zgęstniały. Wyłożyć na salaterkę, posypać zieloną pietruszką, podawać.

Tak grzyby można przygotować i zimą Nr. 3934 albo 3935.

717. Grzyby smażone. Duże białe grzyby, sparzyć wrzątkiem, osuszyć, ściereczką, otoczyć w jajku, w tartej bułce, zrumienić w maśle — podawać do kury albo cielęciny pieczonej.

718. Kotlety ze świeżych albo suszonych grzybów. Białe świeże grzyby sparzyć wrzątkiem, osuszyć, bardzo drobno posiekać, dodać 1½ szklanki śmietanki, 10 dkgr. masła, 4 jajka, trochę pieprzu, muszk. kwiatu, 6 drobno pokrajanych anszosów albo kilek, 2 pieczone cebule i tyle tartej bułeczki, żeby można było robić kotlety, pozostawić na pół godziny, żeby bułka spęczniała, zrobić kotlety, smażyć na maśle. Takie kotlety można robić z suszonych grzybów.

S M A R D Z E

Uwaga: Zjawiają się one wczesną wiosną: kwiecień — maj. Nie zdejmuj się z nich skórki, ale trzeba uważnie przejrzeć każdy grzyb, czy w nim niema robaków i przemyć w kilku wodach, bo w nich jest dużo piasku, następnie raz zagotować w wodzie, żeby nie były gorzkie.

720. Smardze z mózgami. Wziąć $\frac{1}{4}$ kl. smardzy, oczyścić z piasku, ściąć dolną część korzonków, pokroić każdą smardzę na 4 części, wyłożyć na durszlak, przemyć pod kranem, włożyć razem z durszlakiem w miskę wody zostawić tak $\frac{1}{4}$ godz. — jeszcze raz przemyć. Wstawić do gotowania w 2 but. wody gotującej się z dwiema pełnemi łyżkami soli, gotować $2\frac{1}{2}$ godz. do miękka, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą. Kiedy woda ocieknie, pokroić bardzo drobno.

Mózgi oczyścić i ugotować w 2 łyżkach masła, soli, pieprzu, drobno usiekanego kopru, wreszcie mózgi raz tylko zagotować, podawać do sztuki mięsa albo jako oddzielne danie.

Smardze inaczej. Cebulę drobno posiekać z 2 łyżkami masła zasmażyć z dwiema łyżkami mąki, rozprowadzić 3 szklankami odwaru z gotowanych smardzy z $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, zagotować, wsypać smardze, zagotować, włożyć mózgi, pieprzu, trochę soku cytrynowego, zagotować, z koprem — podawać.

722. Smardze. Oczyścić i wymyć z piasku, drobno poszatковать, wrzucić w posolony wrzątek, zagotować, wyjąć na sito, przelać zimną wodą, włożyć do rondla na roztopione masło — zasmażyć. Zagotować $\frac{1}{2}$ łyżki masła i pół łyżki mąki w oddzielnym rondelku, rozprowadzić 2 — 3 szklankami buljonu, zagotować 2 — 3 razy póki nie zgęstnieje, dodać soli, muszkat. gałki, cytrynowego soku, 10 dkgr. śmietankowego masła albo $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, zmieszać ze smardzami, zagotować, dodać siekanej zielonej pietruszki — podawać z pieczenią wołową albo cięłą.

P I E C Z A R K I

Uwaga: Odrzucić korzonki, z czapeczki zdjąć skórę, wrzucić pieczarki do wody z cytrynowym sokiem albo z octem, nie dłużej jak $\frac{1}{4}$ godz.

b) Najlepsze pieczarki te, które rosną nakryte, t. j. w ciemności,

c) Powinny być białe i twarde,

d) Żeby zobaczyć czy to prawdziwe pieczarki, czy nie trujące — w gotowanie wrzucić srebrną monetę — jeśli nie zczernieje, pieczarki dobre.

723. Pieczarki z winem. Wziąć $\frac{1}{4}$ kl. pieczarek, oczyścić, pokrajać, w plasterki, włożyć do rondla na roztopione masło, wycisnąć sok z $\frac{1}{4}$ cytryny, bez pestek, podlać 2—3 łyżkami buljonu, ugotowanymi z korzonków pieczarek, poddusić dopóki nie będą miękkie, pod przykryciem. Oddzielnie zagotować $\frac{1}{4}$ kl. masła z $\frac{1}{2}$ łyżki mąki nie rumieniąc jej, rozprowadzić sosem z pieczarek, wlać 1 — 2 kieliszków białego wina, zagotować, wsy-

pać pieczarki. Kiedy się zagotują zdjąć z ognia, zlać w oddzielny rondel sos z nich, wlać dwa rozbite żółtka, szybko mieszając, podegrzać do najwyższej ciepłoty, posolić, dodać $\frac{1}{4}$ łyżeczki cukru, przecedzić, dolać do pieczarek. Gorące podawać do nóżek cielęcych, do pulardy w potrawce, do główki cielęcej albo do mostku.

724. Pieczarki z winem i śmietanką. Przygotować pieczarki jak wyżej. Kiedy będą miękkie, wziąć cebulę, cienko poszatковать, włożyć w serwetkę, wymyć pod kranem, przełożyć do rondla, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki białego wina, dusić pod przykryciem, dopóki wino nie wsiąknie w cebulę. Dodać łyżkę mąki rozmieszanej z łyżką zimnej wody, $2\frac{1}{2}$ szklanki rosółu z kury albo cielęciny, dodać suszone korzonki z pieczarek, $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki, zagotować dobrze na wolnym ogniu, przecedzić, wbić 2 żółtka, podegrzać do najwyższej ciepłoty, włożyć przygotowane pieczarki, posolić, wcisnąć cytrynę, wymieszać, znów mocno przygrzać, i zaraz podawać do kurcząt, pulardy, główki cielęcej, mostku.

725. Smażone pieczarki. Oczyszczyć, wymyć w zimnej wodzie, osuszyć na serwetce, pokrajać w plasterki, osolić, otoczyć w mące, położyć na roztopione na patelni masło, zrumienić z dwóch stron wyłożyć na półmisek, podawać gorące.

726. Pieczarki faszerowane. Wybrać duże pieczarki, przygotować jak wyżej, wydrążyć ostrożnie mięksisz, posolić, ułożyć w szerokim rondlu wysmarowanym masłem. Drobnio usiekać wydrążony mięksisz, nafaszerować pieczarki, posypać dobrze zrumienioną bułką, wstawić w piec. Kiedy będą prawie gotowe, jeszcze raz posypać bułeczką, posmarować masłem, dopiec do końca — podawać.

R Y D Z E

727. Duszone rydze. Przygotowuje się tak samo jak białe grzyby.

728. Smażone rydze. Wymyć w zimnej wodzie, raz zagotować, posolić, wymieszać, każdy rydz otoczyć w mące, kłaść na rumiane masło z pokrajaną cebulą, smażyć nie dłużej jak 6 minut, przewracając je jak befsztyk, kłaść na patelnię każdy oddzielnie nie jedno na drugie. Wyłożyć na półmisek — zaraz podawać. ¶

Proporcja na 6 osób: jeśli podaje się jako oddzielne danie, to 1 klgr. jako garnitur wystarczy $1\frac{1}{2}$ ćwierci.

729. Rydze, maślaki i in. smażone w śmietanie. Oczyszczone, wymyte, zagotować w osobnej wodzie, wyrzucić na durszlak, rozłożyć na desce, posolić otoczyć w mące, położyć na rozpalone masło na patelni, zrumienić z obydwóch stron. Przełożyć w rondel, zalać śmietaną 1—2 szklankami, posypać tartą bułką, wstawić w gorący piec. Kiedy z wierzchu zrumienia się i śmietana zgęstnieje — podawać.

T R U F L E

Uwaga: Trufle rosną zupełnie schowane pod ziemią, dlatego żeby je oczyścić trzeba je odrazu włożyć w zimną wodę, na pół godziny, żeby ziemia odmiękła, potem czyści się każdy oddzielnie twardą szczotką. Wtedy zanurza się je znów w wodzie, ale nie na długo, żeby nie straciły aromatu i żeby nie stwardniały.

731. Trufle na szampańskim. Oczyszczone trufle włożyć do rondla, pokryć cienkimi plasterkami słoniny świeżej, zalać pozłotą z buljonu, ugotowanego bez włoszczyzny, wlać szklankę szampańskiego, szczelnie przykryć pokrywą, gotować na wolnym ogniu pół godziny. Trufle wyłożyć na półmisek, z sosu zdjąć tłuszcz z wierzchu, przecedzić w trufle. Oddzielnie podać śmietankowe masło. Można też wyłożyć trufle na półmisek na serwetkę, sos podać w sosjerce.

732. Trufle w sosie inaczej. Oczyścić jak wyżej, ugotować w tłustym buljonie, nacinając cienkie plasterki, położyć na dobrze rozgrzane masło. Wlać kieliszek madery, ugotować, nakryć szczelnie pokrywą. Dodać winnego buljonu, trochę śmietankowego masła, wyłożyć na półmisek obłożyć krutonami z bułki.

J A B Ł K A

733. Duszone jabłka do pieczystego. Wziąć 6 — 10 jabłek, wydrążyć, obrać z łupiny, rozkładać każde na 4 części, ułożyć w rondlu z łyżką masła, 2 łyżki cukru, 3 — 4 łyżki wody, dusić pod przykryciem dopóki nie będą miękkie. Podawać do pieczenia wołowej, kaczki, gęsi. Można używać i suszone jabłka, które trzeba ugotować w dużej ilości wody.

734. Biała akacja smażona w cieście. Zebrać świeżej, bezwzględnie białej akacji, bo żółte są trujące, wypłukać ją, osuszyć, maczać w klarze Nr. 298, trzymając gałązkę w ręku za korzonek, kłaść na rozpaloną fryturę. Kiedy się zrumieni, kłaść na sito, na bibułę, posypać cukrem, wyłożyć na półmisek — podawać.

GARNITURY ROZMAITE DO JARZYN

735. Ozór wołowy, świeży, peklowany albo wędzony. Cały ozór świeży albo pół ozoru peklowanego, albo wędzonego ugotować, zdjąć skórę, pokrajać w plasterki.

736. Wymię krowie. Ugotować na miękko w posolonej wodzie, pokroić w plasterki, otaczać w mące z obu stron, albo w tartej bułce, smażyć w maśle.

737. Flaki cielęce. Oczyszczyć, (patrz Rozdział VII), ugotować w posolonej wodzie, wytrzeć do sucha, pokrajać na mniejsze kawałki, mniej więcej, jak łyżka, otoczyć w jajku i w bułeczce tartej, smażyć w 2-ch łyżkach masła. Albo maczać w klarze Nr. 298, zrumienić w 2-ch łyżkach masła. Tak przygotowane flaki podaje się do brukwi, marchwi, rzepy, kapusty i t. p.

739. Omlet. 6 jaj rozbić dobrze, wsypać troszkę zielonej, drobno posiekanej pietruszki, pełną łyżkę tartej bułki, kawałek masła, wymieszać. Na gorącej patelni rozpuścić kawałek $1\frac{1}{2}$ łyżki masła, wlać jajka, wstawić w piec; kiedy się zlekka zrumienia, przewrócić, zwinąć w rulon, zrumienić z drugiej strony, pokrajać w ukośne kawałki, garniować marchew, szpinak, szczaw.

740. Jajka w koszulkach. W niedużym rondlu zagotować solonej wody z octem, rozbić jajka i wypuścić na wodę po jednym i nie więcej jak 4 jajka razem, gotować pod pokrywą $2\frac{1}{2}$ min., potem wybrać durszlakową łyżką ostrożnie, wyrównać naokoło białko, podawać do szpinaku, grochu, pokrzywy i t. p. (jaj 8 — 12).

741. Jajka siekane. 3 — 4 jajka ugotowane na twardo drobno posiekać, posypać zieleni jako to: pokrzywę, szpinak, szczaw i t. p.

743. Grzanki. Długą bułkę pokroić w plasterki ostrym nożem, smażyć na maśle, wstawić do pieca, żeby obeschły.

744. Smażona bułka. Pokroić długą bułkę w plasterki, maczać w jajku rozbitym z mlekiem, zostawić trochę żeby namokła, zrumienić na patelni na maśle. (2 jajka, szklanka mleka, $\frac{1}{4}$ kl. masła).

745. Cynaderki. 2 wieprzowe nerki albo cielęce, można też i wołowe, ugotować w buljonie, albo w wodzie, pokroić w plasterki, otaczać w jajku, w mące albo w bułeczce tartej, posolić, smażyć na maśle.

746. Mózgi. Przygotować (370) ostudzone krajać w plasterki, maczać w jajku i tartej bułce, zrumienić z obu stron na maśle.

747. Kotlety z mózgów. Ugotowane mózgi z solą, z pieprzem, ang. ziem i bobkowym liściem, z małą, drobno usiekaną cebulą, zrumienioną w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, dodać zielonej pietruszki, 2 żółtka, 1 jajka, wymieszać, zrobić kotlety, otaczać je w jajku i w bułce tartej, smażyć na maśle. Takie kotlety podaje się też z truflowym sosem Nr. 471.

748. Szynka wędzona. $\frac{3}{4}$ kl. szynki bez kości ugotować, pokrajać w plasterki, ogarniować półmisek jarzyny.

749. Wędzony dolny ryj wieprzowy. $\frac{1}{2}$ kl. wędzonego ryja pokrajać w plasterki cienkie, otoczyć w jajku i tartej bułce, zrumienić w łyżce masła, ogarniować półmisek jarzyn.

750 — 751. Ryżowe kotlety i krokiety. (Patrz Nr. 376).

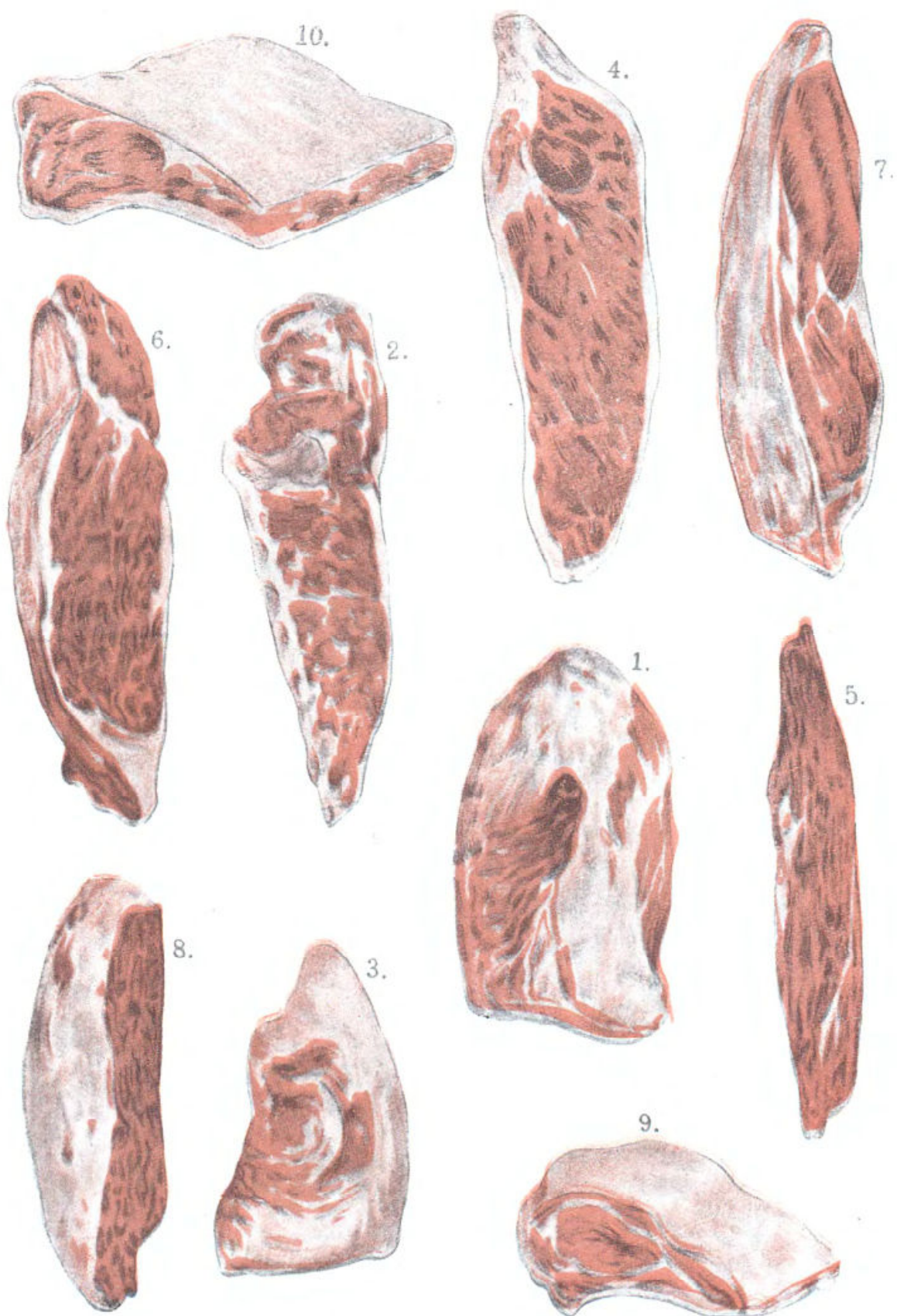
752. Rodzaj ciastka do garniowania jarzyn. 6 żółtek, 10 dk. świeżego masła, $\frac{1}{4}$ szklanki cukru rozetrzeć do białą, wsypać $\frac{1}{4}$ kl. mąki, znów wymieszać, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować lekko na palec grubości, wyciąć różne foremki, posypać cukrem, posmarować piórkiem, maczanym w maśle, wstawić w umiarkowany piec na 10 m., żeby się lekko zrumieniły.

753. Smażone śledzie. Obrąć 2 — 3 dobre śledzie, odrzucić łebki, rozkroić wzdłuż, wyjąć ości; 1 — 2 jajka, 1 — 2 łyżki śmietanki i troszkę mąki wymieszać, otoczyć śledzie, albo w jajku, a potem w tartej bułce — smażyć na maśle. Podaje się do puré z kartofli.

754. Sosiski z farszem z cielecej wątróbki. Sparzyć cielecą wątróbkę, ugotować, wystudzić, drobno usiekać, włożyć łyżkę masła, $\frac{1}{2}$ drobno usiekanej cebuli zrumienionej w łyżce masła, $\frac{1}{2}$ franc. bułki, nomoczonej w wodzie albo mleku i wyciśniętej, łyżkę śmietany, 2 żółtka, sól, ang. zielę, pieprz po 3 ziarnka, muszkatałowa gałka; napełnić tym farszem wołową kiskę, jak na sosiski, zrumienić w piecu, podlewać masłem; nakrajać w plasterki, ogarniować półmisek z jarzyną.

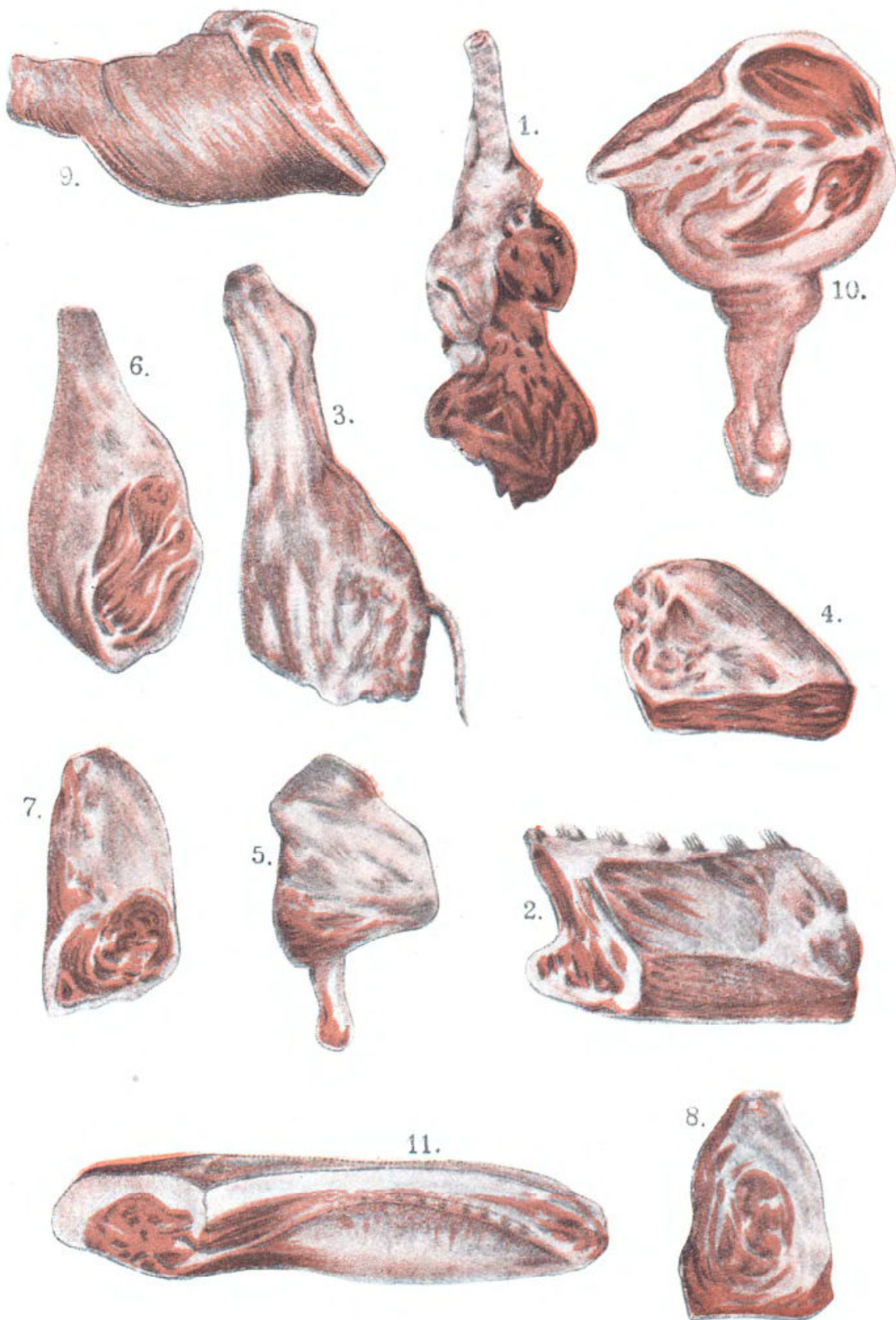
755. Sosiski z farszem z kury, wędzonki, wina i t. p. Połowa piersi kury, $\frac{1}{2}$ jarząbka, $\frac{1}{4}$ kl. słoniny i $\frac{1}{2}$ kl. wędzonki drobno pokrajać, posiekać, utłuc w moździerzu, dodać jajko, 2 żółtka, szczyptę pieprzu, muszkatałowej gałki, i $\frac{1}{2}$ szklanki malagi, wymieszać, nafaszerować wołową kiskę, ale nie bardzo mocno, gotować w buljonie albo w wodzie $\frac{3}{4}$ godziny. Podaje się do kapusty.

756. Sosiski z raków. 50 raków ugotować w solonej wodzie, wyjąć szczyjki i nóżki, drobno posiekać z $\frac{1}{2}$ kl. mięsa białego, dodać franc. bułkę, moczona w mleku albo w wodzie i wyciśniętą, 3 łyżki rakowego masła, przygotowanego ze skorupiek rakowych, jajko, 2 żółtka, sól, pieprz, muszkatałowa gałka, 5 — 6 roztartych szalotek, 2 łyżki gęstej śmietanki, wymieszać, nafaszerować wołową albo wieprzową kiszkę, przewiązać sznureczkiem żeby miały formy sosisek, ugotować we wrzącej wodzie do połowy z mlekiem, zasmażyć w rakowym maśle; podawać do kapusty, do świeżo-wyłuskanego groszku i do suszonego groszku.



Mięso wołowe.

1. Skrzydło. 2. Polędwica. 3. Brust. 4. Krzyżówka od ogona.
 5. Plecówka. 6. Zrazówka. 7. Biodrówka na befsztyki. 8. Krojówka.
 9. Kotlety czyli zurable. 10. Rastbeuf



Cielęcina.

1. Płuca i wątroba. 2. Kotlety. 3. Pieczeń. 4. Brust. 5. Łopatka.

Baranina.

6. Pieczeń. 7. Comber. 8. Brust.

Wieprzowina.

9. Kotlety. 10. Szynka. 11. Schab czyli polędwica.

ROZDZIAŁ SIÓDMY

WOŁOWINA, CIEŁĘCINA, BARANINA, PROSIĘ, WIEPRZOWINA, ZAJĄC

758. Sztuka mięsa wołowa. Żeby sztuka mięsa była dobra, trzeba ugotować buljon na 2 kl. mięsa na 6 — 8 osób, a rosół może być na dwa dni. Mięso bierze się pierwszą krzyżową, biodrową, rosbeef, albo łojówkę kruchę od ogona.

Buljon gotować z włoszczyzną i pęczkiem zieleni — i — żeby sztuka mięsa była smaczna, kładzie się mięso we wrzątek posolony, nie w zimną wodę. Zagotować pod przykrywką, dogotować na wolnym ogniu, do połowy nakryć pokrywą.

Po ugotowaniu kroić w poprzek włókien na ukośne kawałki, ułożyć tak jak cały kawałek.

Podaje się do tego musztardę, chrzan z octem albo gotowane kartofle i różne sosy do tego, albo sałaty.

Można też, po ugotowaniu, pokroić, posypać tartą bułeczką i wstawić na kilka minut w piec, żeby się zapiekło.

759. Sztuka mięsa z kartoflami i sosami. Ugotować tak jak wyżej, obłożyć kartoflami ugotowanymi w tym samym buljonie, pokroić, połać roztopionym masłem, osypać pietruszką zieloną.

760. Sztuka mięsa z mieszanym garniturem. Ugotować mięso tak jak w przepisie, pokroić, ogarniować brukselką, marchwią, rzepą i kartoflami ugotowanymi w tym samym buljonie — i oblać polskim sosem Nr. 442. Do tych jarzyn dodać można włoski makaron.

762. Sztuka mięsa z serem. Rozpuścić łyżkę masła, zrumienić w nim drobno pokrajany por, albo cebulę, wsypać łyżkę mąki, znów zrumienić, rozprowadzić 1½ szklanką śmietany, 1 szklanką buljonu, zagotować, wbić

2 — 3 żółtka, dodać pieprzu, soli, pokroić mięso, połać sosem, posypać holenderskim serem tartym, albo zwyczajnym, wstawić w piec do zrumienienia.

763. Sztuka mięsa z puré z kartofli. Przygotować puré Nr. 627. Podać z buljonem sztuka mięsa, albo wbić 2 żółtka, połać mięso, wstawić w piec żeby się zrumieniło. Puré i mięso połać grzybowym sosem Nr. 426, albo 435, albo Nr. 420.

765. Sztuka mięsa z włoskim makaronem. Czwierć i pół kl. włoskiego makaronu ugotować, wyrzucić na durszlak, włożyć do rondla, zmieszać z 2 łyżkami masła, posypać 2 łyżkami sera — podać do mięsa; albo włożyć mięso w rondel, przykryć tak przygotowanym makaronem, zmieszanym z 2 — 3 żółtkami, posypać serem i tartą bułką, wstawić do pieca — można dodać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany.

766. Sztuka mięsa zapiekana. 1 — 2 drobno posiekane cebule zrumienić w łyżce masła, popieprzyć, zmieszać z zieloną pietruszką albo koprem, ostudzić, wbić 4 jajka, wymieszać dobrze; ugotowane w buljonie pokrajać w plastry, maczać w wspomnianej masie, ułożyć na patelni wysmarowanej masłem, posypać tartą bułeczką, wstawić do pieca — zrumienić. Wyjąć z pieca, połać następującym sosem: zrobić karmel z 2-ch kawałków cukru, podlać łyżką wody, zagotować, przelać w rondel, dodać łyżkę masła, wlać $1\frac{1}{2}$ szklanki buljonu, łyżeczkę musztardy, trochę octu, $\frac{1}{2}$ szklanki wina, zmieszać, zagotować, połać gorącym mięso.

768. Sztuka mięsa zapieczona w bułce. Ugotować w małej ilości wody miękki kawałek mięsa, włożyć cebuli, pietruszki, soli i trochę pieprzu; kiedy mięso będzie gotowe — pokroić w plastry a buljon przecedzić, zdjąć tłuszcz z niego i gotować dalej. Roztopić w rondelku 10 dk. masła zrumienić w nim poszatowany por, a kiedy będzie gotów, włożyć łyżkę mąki i $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany; wszystko to wymieszać, zasmażyć, rozprowadzić buljonem, zagotować. Zdjąć z ognia, wbić 3 żółtka, szybko mieszając, żeby jajka się nie zważyły. Upiec bułkę maślaną tej wielkości, żeby się w niej mięso zmieściło z sosem, skroić czapeczkę, wydrążyć miękisz, w środku wysmarować masłem, posypać parmezanem, potem pokrajane w plastry mięso (mięsa nie trzeba kroić zbyt wcześnie, żeby nie obeschło — każdy plaster mięsa połać sosem i obsypać serem, przykryć czapeczką i na pół godziny przed podaniem wstawić w piec gorący; podawać w bułce i jeść w bułce jak pasztet — bułka będzie bardzo smaczna. Pozostały sos podać w sosierce.

769. Rolada z gotowanej wołowiny. Wziąć miękki kawałek mięsa, wyjąć kości, zbić jak plaster zwinąć w rulon, zawiązać nitką, ugotować jak zwykle. Podawać pokrojone w ukośne plastry — garnitur polać sosem.

770. Puding z gotowanej wołowiny. Pozostałą z poprzedniego dnia gotowaną wołowinę drobno posiekać, 1 — 2 cebule drobno posiekać, zasmażyć w łyżce masła, wsypać wołowinę, troszkę zrumienić, posolić, wlać $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki świeżej śmietany, wbić 2 — 3 surowe jajka, popieprzyć, $\frac{1}{2}$ szklanki tartej bułki dodać, przełożyć w rondel, wysmarować masłem i posypyany tartą bułką, zapiec, wyłożyć na półmisek, polać sosem sardelowym Nr. 411, albo pieczarkowym Nr. 435.

771. Winegret z gotowanej wołowiny. Wyjąć mięso z rosółu, pokrajać w plasterki, ułożyć na półmisku góreczkę, ubrać z wierzchu cienkimi plasterkami wędzonego albo gotowanego ozoru, gotowanymi na twardo jajkami pokrajanymi na cząsteczki, plasterkami świeżego albo kwaszonego ogórka, marynowanymi wiśniami, piklami i t. p., polać zimnym musztardowym sosem Nr. 479.

DUSZONA WOŁOWINA

Uwaga: Pieczeń dusi się w rondlu na płycie. Naczynie powinno być dopasowane — zbyt małe albo zbyt duże jest niedobre.

2) Dusić na wolnym ogniu, żeby mięso powoli dochodziło i żeby sok za mocno się nie wydzielał, bo mięso będzie suche.

3) Mały kawałek mięsa lepiej dusić na parze, t. j. rondel z mięsem zrumienionem poprzednio na płycie, wstawić w rondel z wodą.

4) Mięso do duszenia zrumienić w niewielkiej ilości masła na dużym ogniu, zrumienić ze wszystkich stron, a kiedy pokryje się rumianą skórką, nakryć pokrywą i dusić w rondlu.

5) Na duszoną pieczeń bierze się zrazową, krzyżówkę od ogona, krzyżową-brzeżną.

772. Pieczeń wołowa wycieczkowa „boeuf à la mode“. Wziąć 3 kl. wołowiny, naszpikować słoniną na palec grubości, włożyć w garnek kamienny, zalać octem winnym i $\frac{1}{4}$ but. reńskiego albo innego wina, włożyć 25 ziaren ang. ziela, 2 cebule, kilka gwoździaków i bobkowy listek — dwa. Wołowina powinna leżeć w occie 3 dni — następnie podlawszy $1\frac{1}{2}$ szklanką zimnej wody, włożyć mięso do rondla, zalepić ciastem, wstawić w gorący piec na 4 godziny, wyjąć, zlać sos, przecedzić, wymieszać z surowym jaj-

kiem, dodać 4 listki żelatyny i jeśli mało sosu, żeby pokryć całą pieczeń, to dodać dobrego rumianego buljonu, zagotować 3 razy, przecedzić, zalać mięso, ostudzić. Tak przyrządzoną pieczeń można wozić w upał, nie zepsuje się. Podawać można na zimno jako zimną przekąskę.

773. Pieczeń wołowa duszona z sosem z solonych rydźów. Wziąć 1 — 1½ dobrej wołowiny, włożyć ją w osolony wrzątek i poddusić ją — do połowy. Wtedy pokrajać w plastry, każdy plaster posypać parmezanem albo innym sosem i przyrządzić do niej sos: 10 dk. masła, zrumienić z 3 cebulami i 2 łyżkami mąki, dobrze mieszając, żeby nie przypaliło się, dodać 1½ szklanki czystego przecedzonego buljonu, szklankę śmietany, wszystko dobrze wymieszać, pogotować jeszcze trochę, wziąć szklankę rydzyków marynowanych, nakrajać, wrzucić w sos; wbić 3 — 6 żółtek, postawić na ogniu — mocno nagrzać, połać pieczeń, wstawić w piec, żeby doszła w piecu.

774. Sztufada po włosku. Wziąć dobry, miękki, kawałek mięsa 2 — 2½ kl., naszpikować słoniną, czosnkiem, pieprzem, gwoździkami, posolić, związać mocno nitką, włożyć w gliniany garnek, wysmarować masłem, wlać 2 szklanki czerwonego wina, wrzucić 5 listków bobkowych, zalepić szczelnie garnek ciastem, wstawić w chlebowy piec zaraz po chlebie, zostawić w piecu do następnego dnia. Nazajutrz zdjąć ciasto, dolać jeszcze szklankę wina, jeśli mało sosu, to dolać mięsnego buljonu, włożyć pomidorów z konserwy, postawić na płycie, żeby się wolno dusiło — do obiadu wyjąć, pokrajać w plastry, połać sosem, w którym się gotowało. Można dusić sztufadę taką tylko na płycie, ale żeby była gotowa na 4-tą, trzeba ją wstawić o 8-ej rano, żeby wolniutko się dusiła pod szczelnie przystającą pokrywą; wino i pomidory dodać na 2 godziny przed wydaniem.

To jest prawdziwa włoska sztufada, mało znana.

775. Pieczeń wołowa na parze. Dobry kawałek mięsa od polędwicy albo krzyżowej brzeżnej, zbić dobrze drewnianym zbijakiem, posolić, posypać pieprzem, naszpikować słoniną (¼ kl.) (łyżkę masła i pieczeń do rondla. Po pół godzinie posypać pieczeń drobno poszatkowanymi jarzynami: ½ cebuli, 2 pietruszki, 2 — 3 marchwie, 2 — 3 kalarepy, 1 seler, 4 szparagi, 2 — 3 kalafiory, 5 — 6 kartofli, na wierzch dać łyżkę masła, przykryć rondel szczelnie pokrywą, wstawić w drugi z gotującą się wodą, którą często dolewać. Gotować 4 — 5 godzin. Wyjąć na półmisek, obłożyć jarzynami, z którymi się pieczeń dusiła, połać tym samym sosem.

777. Huzarska pieczeń. Dobry kawałek mięsa bez kości i bez tłuszczu, zbić dobrze, posolić, upiec na rożniu albo w piecu, nakroić w ukos, cienkie plastry, przełożyć farszem: posiekać 2 cebule, wycisnąć z nich sok, je-

szcze drobniej posiekać, włożyć łyżkę masła, 10 dk. tartego sera szwajcarskiego, trochę pieprzu, soli, 2 żółtka i $\frac{1}{4}$ kl. tartej bułki, tak żeby farsz być dość gęsty, zmieszać wszystko razem, nafaszerować mięso, związać, włożyć do rondla, polać sosem w którym się smażyło mięso, przykryć pokrywą i dusić na płycie albo w piecu przez pół godziny.

778. Huzarska pieczeń ze śledziem. Posolić mięso $\frac{1}{2}$ łyżeczką soli, włożyć do rondla jedną pokrajaną cebulę, 2 marchwie, $1\frac{1}{2}$ łyżki masła, polać sosem w którym się smażyło mięso, nakryć pokrywą i dusić, dopóki pieczeń nie zrumieni się ze wszystkich stron. Wyjąć ją, nakroić w 8 — 9 miejscach prawie do końca, nafaszerować nast. farszem: $\frac{1}{2}$ dużego śledzia wymyć, oczyścić, drobno posiekać, dodać szklankę tartej bułki, 6 ziaren ang. ziela, pieprzu, szczypiorku, jajko, $\frac{1}{4}$ łyżki masła, wymieszać, jeszcze raz drobno posiekać, nafaszerować pieczeń, związać i dusić dopóki nie będzie gotowa, podlewać rosół albo wrzątkiem, Wyjąć mięso, wsypać do sosu $\frac{1}{2}$ szklanki tartej bułki, zagotować, przecedzić, polać pieczeń.

779. Pieczeń duszona z farszem z chrzanu. Kawałek wołowiny od poledwicy, albo od grubej krzyżowej, zrumienić na rożniu, polewając masłem, przełożyć w rondel, włożyć nakrajanych jarzyn, kilka plasterków słoniny, skropić 2 łyżeczkami octu, podlać $1\frac{1}{2}$ szklanką buljonu, szklanką wina, włożyć 4 — 5 gwoździków albo cytrynowej skórki, przykryć pokrywą, dusić na wolnym ogniu; kiedy będzie gotowa, nakroić nożem w kilku miejscach, przełożyć w masle zasmarżonym chrzanem, wyłożyć na półmisek, polać przecedzonym sosem, zebrać z niego tłuszcz. Można tak przygotować pieczeń bez wina.

785. Duszona pieczeń marynowana. Dobry tłusty kawałek wołowiny związać w płótno, zbić dobrze; zdjąć płótno, posypać mięso łyżeczką saletry i miałką solą, włożyć w kamienną miskę, dobrze nakryć, zostawić tak kilka godzin. Zagotować 3 but. octu z łyżeczką saletry, trochę kolidru, jałowca, ang. ziela, kilka listków bobkowych, parę gwoździków i $\frac{3}{8}$ szklanki soli, ostudzić w wazie, zalać pieczeń na 2 tygodnie, codziennie przewracając ją — przycisnąć drewnianym denkiem i kamieniem. Potem położyć na dnie rondla kilka plasterków słoniny, kilka cebul, marchew pokrajaną w plasterki, pieprz i bobkowy liść, pieczeń na wierzch, zrumienić ją ze wszystkich stron, wlać $1\frac{1}{2}$ szklanki octu, trochę buljonu albo wody, zagotować, przykryć szczelnie pokrywą i dusić na wolnym ogniu. Kiedy będzie gotowa, wyłożyć na półmisek, ostudzić; wziąć $1\frac{1}{2}$ szklanki sosu, w którym się dusiła pieczeń, zebrać tłuszcz, zmieszać z 2 łyżkami oliwy, ubijać na lodzie, polać pieczeń, żeby nie obeschła, albo ubrać ją galaretką. Do tego podaje się sos musztardowy Nr. 479.

788. Polędwica wołowa duszona z winem. Naszpikować polędwicę słoniną, zrumienić na rożniu, polewając masłem i octem, a sos żeby ściekał na patelnię. Upalić kawałek cukru, rozprowadzić 2 łyżkami wody, zagotować, wsypać mąki, wymieszać, wlać $\frac{1}{2}$ — 1 szklankę wina, trochę octu i buljonu, polać pokrajaną i ułożoną w rondlu pieczeń, dusić na płycie, często przewracać. Podać jakąkolwiek sałatę.

789. Duszona rulada. Wziąć dosyć tłusty kawałek polędwicy, okroić z żyłek, zbić pałką w rodzaju zraza dużego, przygotować farsz z cielęciny Nr. 226, dodać kilka pokrajanych truflí, posmarować tym farszem mięso, posolić, nakrajać cienkie plasterki szynki, ułożyć na farszu, na tem znów warstwę farszu i na koniec na farszu położyć omlet upieczony z 3 jaj z $\frac{1}{2}$ łyżką masła. Tak przygotowane mięso zwinąć w rulon, owinać czystą ściereczką, owiązać nitką i włożyć w rondel, na dnie ułożyć skrawki wołowiny, kilka plasterków słoniny, nakrajaną włoszczyznę i korzenie, nalać wodą, żeby pokryła mięso, przykryć pokrywą, postawić na płycie i dusić dopóki mięso nie zrumieni się i nie będzie miękkie.

Wziąć 3 szklanki buljonu, w którym się dusiło mięso, włożyć $\frac{1}{2}$ łyżki masła i łyżkę mąki, zagotować, przecedzić; sos powinien być złotawego koloru, z mięsa zdjąć ściereczkę, wyłożyć na półmisek, polać tym sosem. Garniować drobnymi kartoflami obgotowanymi w solonej wodzie i zrumienionymi na masle, amoretkami albo łyżeczką wycinaną brukwią, albo grzybami marynowanymi.

PIECZONA ALBO SMAŻONA WOŁOWINA

Uwaga: Na pieczeń bierze się grubą i cienką zrazową-brzeżną. Do smażenia trzeba okroić tłuszcz, kości i błony, wymyć i do sucha wytrzeć ściereczką.

791. Doskonała pieczeń. Wziąć dzień przed użyciem 2 — 3 kl. mięsa, zrazówki, zbić drewnianym zbijakiem, natrzeć łyżeczką miałkiego pieprzu; włożyć w garnek, przykryć, zostawić do następnego dnia. Na 2 godziny przed wydaniem na stół, natrzeć ją 2 łyżeczkami soli, włożyć na blachę, obłożyć ją kawałkami masła, wstawić w piec. Kiedy się zrumieni ze wszystkich stron, podlać trochę wody i podlewać co 10 minut, dopóki się nie upiecze. Po ostatniem polaniu, obsypać tartą bułeczką. Podawać z rozmaitemi sosami: 589, z pieczarek, Nr. 435 i t. d. z rozmaitemi jarzynami.

Do pozostałej na drugi dzień pieczeni na zimno podaje się sos Nr. 409, albo 476.

792. Połędwica po francusku. Kawałek miękkiej połędwicy zbić dobrze, posolić, popieprzyć. Zwinąć w rulon a potem obwinąć w papier, obwiązać, smażyć na rożniu albo na blasze, polewając masłem, uważać, żeby nie spaliła się i żeby sok nie wyszedł. Wyłożyć na półmisek, pokroić, ogarniować smażonemi kartoflami. Polać mocnym sosem Nr. 470 albo chrzanowym 424, podać sardelowe masło Nr. 397.

793. Pieczeń pieczona z jajecznicą (używana na polowaniu). Usmażyć jajecznicę z 6-ciu jajek z gotowaną pokrajaną szynką wędzoną, szczypior-kiem i masłem. Miękki kawałek mięsa, pierwszej krzyżowej zbić w rodzaju dużego zrazu cienkiego, posolić popieprzyć, rozłożyć na wierzch jajecznicę, mięso zawinąć tak, żeby miało formę podługowatej bułki, wstawić w piec, obłożyć małemi plasterkami słoniny albo masła. Pokrajać w plastry, polać ostrym sosem Nr. 470 — podać.

794. Pieczeń po portugalsku. Miękki kawałek mięsa, krzyżowej-brzeżnej powiesić w chłodnem miejscu, naszpikować słoniną, posolić, popieprzyć, włożyć parę gwoździków, posypać mąką, zrumienić na rożniu, podlewać masłem; kiedy się mąka zrumieni, włożyć mięso do rondla, podlać octem albo sokiem agrestowym z wodą, włożyć całą cebulę, 2 łyżki kaparów, skórki cytrynowej, dusić dopóki mięso nie będzie miękkie.

Ogarniować krokietami z kartofli Nr. 628, makaronem posypanym serem albo duszonemi grzybami, albo brukselką i t. p.

795. Pieczeń po angielsku. Miękki kawałek mięsa zbić dobrze i na kilka dni włożyć w ocet z wodą i korzeniami. Wyjąć pieczeń, naciąć ją nożem albo nakłóć w kilku miejscach, nafaszerować wołowym łojem utłuczonym z solą i gwoździkami, potem piec na blasze, polewając ściekającym sosem. Zasmażyć $\frac{1}{2}$ łyżki mąki w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, wlać buljonu, dodać 2 łyżki kaparów, pół łyżki tłuczonych (3988, II cz.) na piasek białych grzybów, suszonych albo trufl, $\frac{1}{2}$ — 1 szklankę wina, kilka plasterków cytryny bez pestek, postawić na ogniu, mieszać, zdjąć tłuszcz, rozprowadzić sosem w którym się smażyła pieczeń, zagotować, polać pieczeń.

796. Pieczeń z kotleta. Wziąć kotlet z żebrami i częścią połędwicy, pokroić na porcje, wielkości dłoni, szerokości na 3 żeberka; z każdego takiego kawałka odjąć 2 żebra boczne a pozostawić środkowe, żeby to wyglądało jak bity kotlet; zbić drewnianym zbijaczem. Dno kamiennego rondla wyłożyć słoniną, położyć na niej warstwami kotlety, masło, plasterki cytryny bez pestek, przykryć pokrywą, oblepić ciastem, wstawić w piec chlebowy; podać na stół w tym samym rondlu.

797. Polędwica po wiedeńsku. Oczyszczyć polędwicę z żyłek i niepotrzebnego tłuszczu, włożyć w kamienne naczynie, zalać octem rozcieńczonym wodą z korzeniami, zostawić na 3 — 4 dni. Wtedy wyjąć z octu, naszpikować słoniną, natrzeć solą, posypać mąką i piec na rożniu na silnym ogniu, podlewając masłem, a na ostatku śmietaną. Sos powinien ściekać na patelnię, podstawioną pod rożen, potem wsypać pół łyżki mąki, wlać 2 — 3 łyżki śmietany, wymieszać, połać tym sosem, wyłożoną na półmisek pieczeń i ogarniować kartoflami. Podać z jakąbądź sałatą.

798. Pieczeń „à la Strogonof” z musztardą. Na dwie godziny przed obiadem, wziąć kawałek miękkiej wołowiny, pokroić ją surową, na małe kwadraciki, posypać solą i pieprzem. Przed obiadem wziąć dobrą łyżkę śmietankowego masła i łyżkę mąki, wymieszać, zrumienić lekko, rozprowadzić dwiema szklankami buljonu, zagotować, włożyć łyżeczkę sarepskiej musztardy, trochę pieprzu, wymieszać, zagotować, przecedzić. Przed wydaniem włożyć 2 łyżki świeżej śmietany i łyżkę przesmażonej już masy pomidorowej. Na silnym ogniu zrumienić pieczeń z masłem i cebulą, włożyć ją w sos, nakryć szczelnie pokrywą, postawić na $\frac{1}{4}$ godziny na brzegu płyty, zagotować, podawać.

799. Polędwica szpikowana truflami albo anszosami. Polędwicę oczyścić z żyłek, błon i tłuszczu, skropić maderą i cytrynowym sokiem, posolić, popieprzyć, zostawić tak na 3 godziny. 5 truflí pokrajać na podłużne paseczki, naszpikować polędwicę, zawinąć w nasmarowany masłem papier, piec na rożniu, polewając masłem albo na blasze w piecu. Kiedy będzie gotowa, pokrajać w plastry, wyłożyć na półmisek, połać ostrym sosem Nr. 470 z dodaniem pozostałych resztek truflí i świeżych 2 — 3 sztuk, podawać na stół. Tak się przygotowuje polędwicę, naszpikowaną anszosami rozkrojonemi wzdłuż, ości się z nich wyjmuje.

803. Niemiecka kwaśna pieczeń. Wziąć 3 kl. nietłustej miękkiej wołowiny, obmyć ją dobrze, obetrzeć do sucha, wysmarować dobrze masłem, włożyć do rondla, zrumienić na dużym ogniu tak, żeby mięso się naokoło zasmażyło, potem ostudzić pieczeń, włożyć w gliniany garnek, zalać winnym octem tak, żeby mięso pokryło, włożyć bobkowych listków, pieprzu, soli deserową łyżkę, $\frac{1}{4}$ utartej gałki muszkatałowej i kto lubi, 4 cebulki poszatkwane, nakryć garnek i zostawić w piwnicy w zimie, a w lecie w lodówce przez 8 dni. Potem wyjąć mięso, położyć na sicie i zostawić tak całą godzinę, żeby obeschło; wtedy znów włożyć do rondla, zrumienić na dużym ogniu w masle, nakryć pokrywą szczelnie, włożyć dużą obraną rzepę, smażyć na wolnym ogniu dopóki się nie upiecze. Sos podać na stół od-

dzielnie, wziawszy 3 części dobrego buljonu i 1 część octu, w którym moko mięso i wlawszy tu masło w którym się smażyło, zagotować raz i podawać. Taka pieczeń może długo stać.

R O S B E F

805. Rosbef pieczony w piecu. Skroić niepotrzebny tłuszcz, wymyć, osuszyć do sucha ściereczką, związać mocną nitką, natrzeć solą ze wszystkich stron i zaraz położyć na blachę, tłustą stroną do blachy, polać zrumienionem masłem, wlać szklankę zimnej wody i wstawić w bardzo gorący piec, żeby odrazu zrumienił się, ale żeby się nie przypalił.

Jeśli piec byłby zbyt gorący, nakryć rosbef zmoczoną bibułą na kilka minut. Często podlewać po łyżce buljonu albo wody, obracać, żeby się równo rumieniło, próbować dużym widelcem — jak miękki, podawać zaraz, pokrajać w plastry, w poprzek włókien, ułożyć na wyjętej z niego kości. Przed wyłożeniem rosbefu na półmisek, sos z niego przelać w miseczkę, ostudzić szybko na lodzie albo na śniegu, zebrać tłuszcz, przecedzić przez serwetkę, zagotować, podać w sosjerce, ogarniować rosbef; usmażonemi we fryturze wykrawanemi kartoflami, krokietami kartoflanemi, brukselką, kalafiorami, zielonym groszkiem, kasztanami, brukwią, marchwią, włoskim makaronem, posypać rosbef struganym chrzanem.

8 kl. rosbefu starczy na 18 osób.

807. Rosbef pieczony na rożnie. Przygotować rosbef jak wyżej, przewiązać nitką, posypać plasterkami cebuli (2—3), polać w kamiennej misce 1½ szklanką oliwy, zostawić do następnego dnia, często przewracając i polewając oliwą tą. Potem posolić, popieprzyć, owinać w woskowany papier nasmarowany masłem, przymocować do rożna, piec 3 — 4 godziny, polewając sokiem, który ścieka na podstawioną patelnię. Po 15 min. zdjąć papier, posolić i zrumienić rosbef ze wszystkich stron. Dalej tak jak w Nr. 805.

808. Antrykot. Antrykot używa się zamiast rosbefu, ale on jest o wiele gorszy, bo jest cieńszy i kości żebrowe są dłuższe.

Pieczy go się w piecu i na patelni smaży się na płycie. Jako rosbef podany, pieczy się go w piecu tak jak rosbef. Na patelni: przekrawać wzdłuż kości, oddzielać każde żebro, kostkę oskrobać, zsunąć z niej mięso, nadać formę taką, jak kotlety bite cielęce. Zbić dobrze ale niezbyt cienko, posolić, popieprzyć i otoczyć w mące. Rozpuścić na patelni kawałek masła, położyć antrykot — smażyć jak befszyk. Po 20 — 25 m. wyło-

żyć na półmisek, posypać struganym chrzanem, ogarniować wkoło całymi kartoflami albo krokietami z kartofli, polać sosem, w którym smażyły się. Jeśli antrykot jest bardzo duży, to usmażyć na płycie i wstawić w piec na $\frac{3}{4}$ albo godzinę, dosmażyć polewając sosem.

B E F S Z T Y K

Uwaga: Żeby befsztyk był miękki i soczysty, trzeba brać mięso na 3 — 4 dni po uboju; bierze się polędwicę albo krzyżową brzeźną, można i kotlet brać — po umyciu befsztyk położyć na czystej ściereczce, żeby dobrze osuszyć — zbić lekko metalowym zbijaczem albo drewnianym, uformować, posolić, smażyć bardzo prędko na dużym ogniu na rozgrzanej dobrze przedtem patelni, żeby mięso szybko się zrumieniło i nie puściło soku, masła brać niewiele, tyle ażeby dno patelni nie było suche. Jak tylko befsztyk się zrumieni z dwóch stron, już jest gotów, ale jeśli się chce więcej wysmażony, dosmażyć na wolnym ogniu, bo nie każdy je krwawy befsztyk — przycisnąć nożem, jeśli krwi nie widać — podawać na wygrzanim półmisku — dlatego smaży się mniej więcej 7 — 15 min. Befszyk smaży się najlepiej na emalowanej patelni albo na nikłowej, aluminiowej, nigdy na miedzianej ani żelaznej.

809. Befszyk. Wziąć $1\frac{1}{4}$ kl. mięsa, pokroić na 6—8 kawałków w poprzek włókien. Rozgrzać patelnię mocno, położyć masło, rzucić befsztyk posoliwszy go z obu stron, zrumienić na dużym ogniu. Zostawić na wolnym ogniu do dosmażenia. Smażyć od 7—15 m. Wyłożyć na gorący półmisek — podawać. Ogarniować smażonemi kartoflami i struganym chrzanem.

Befszyk smaży się jeszcze inaczej.

1) Kiedy się obrumienia z drugiej strony, wtedy dopiero podłożyć łyżkę masła, zasmażyć, dolać 2 łyżki wody, zasmażyć.

b) Befszyk po posoleniu, posypać mąką i rzucić na patelnię.

c) Zrumienić z jednej strony, włożyć nakrajaną w plasterki cebulę, zrumienić z drugiej strony.

d) Kiedy befszyk zrumieni się, puścić surowe jajko, ale to tylko wtedy, kiedy się podaje na jedną osobę na patelce.

813. Befszyk po hambursku do śniadania (na porcje podany). Pokrajać miękkie mięso na kawałki wielkości befsztyka, nie zbijać, obrównać tylko nożem, posmarować oliwą, posolić; na małej patelence rozgrzać pół łyżki masła dobrego, kiedy się zrumieni, wsypać w nie łyżkę drobno posiekanej cebuli i położyć zaraz na to befsztyk, kiedy się zrumieni z jednej strony,

przewrócić na drugą, nie przyciskając nożem, wtedy z jednej strony befsztyka położyć łyżkę duszonych w masle białych grzybów albo rydów, z drugiej kilka małych gotowanych kartofli, a po dwóch przeciwnych po jednym sadzonym jajku. Jak tylko jajka się zetną, połączyć wszystko 2-ma łyżkami mocnego buljonu z dziczy, nie zdejmując z patelni podać na stół, patelnię postawić na talerzu.

ZRAZY, KLOPS, BITE KOTLETY

Uwaga: Na zrazy i klops bierze się dzielącą zrazową, górną część połównicy t. zw. „łeb” albo krzyżową od ogona.

816. Wołowina w rodzaju zrazów po włosku. Pokrajać mięso na grube zrazy albo plastry na palec grubości, zbić dobrze, posolić, zrumienić do miękka. Potem posypać łyżką mąki, wlać śmietany pół szklanki, 2 łyżki kaparków, postawić na płytę na $\frac{1}{4}$ godz., przykryć pokrywą. Podając, połączyć tym precedzonym sosem.

817. Zrazy z jarzynami. Kawałek tłustej wołowiny pokrajać w plastry na zrazy na palec grubości, zbić je dobrze. posypać ang. zielem i bobkowymi liśćmi, otoczyć w mące. Poszatковать 1 marchew, 1 pietruszkę, 1 cebulę, 1 brukiew, 2 kalarepy, małą główkę kapusty pokrajać na 4 — 8 części, wszystko to ułożyć w rondlu; na rozpuszczone masło warstwa jarzyn, warstwa zrazów, posolić, dalsze warstwy kłaść i t. d. przycisnąć szczelnie, nalać szklanką tłustego buljonu, przykryć pokrywą, zalepić ciastem, postawić na płycie, dusić na wolnym ogniu w przeciągu 2 — 3 godzin.

818. Zrazy faszzerowane. Kawałek mięsa od połównicy pokroić na zrazy, zbić, obrótnąć tępy kantem noża. Jeden zraz drobno posiekać, dodać tłuszczu, utłuc w moździerzu, dodać 2 jajka, 3 łyżki tartej bułki, ang. ziela. pieprzu, wymieszać dobrze i tym farszem nałożyć zrazy, kłaść jeden na drugim, lekko przycisnąć. Na dno rondla ułożyć plasterki słoniny, położyć na niej mięso, posmarować z wierzchu jajkiem obsypać bułką, na wierzchu plasterki słoniny albo połączyć masłem, podlać szklanką buljonu, wstawić w piec. Podając, oblać precedzonym sosem, podlać buljonem.

819. Zrazy „à la Nelson”. Kawałek mięsa zbić na plaster duży — drobno usiekać kawałek mięsa, wbić 2 — 3 jajka, wymieszać z ugotowanymi, drobno posiekanymi grzybami, w masle zrumienione drobno posiekane 2 cebule, 3 łyżki tartej bułki, zrumienionej słoniny, soli i pieprzu, nałożyć tym

farszem mięso, zwinąć w rulon i podłożywszy masła, dusić w rodlu. Podać na stół, pokroić na 7—8 części, polać przecedzonym sosem, dolać buljonu.

820. Zrazy siekane. Posiekać mięso, mieszać z nerkowym tłuszczem drobno posiekanym, dodać 2 jajka, trochę tartą bułkę, soli, pieprzu, 2 łyżki śmietany albo łyżkę masła, wymieszać, zrobić nieduże płaskie zrazy i usmażyć na gorącym maśle; kiedy będzie gotowe, dodać $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki śmietany i dusić pod przykrywą, podlewając buljonem; wyłożyć na półmisek, polać tym samym sosem.

822. Zrazy litewskie faszerowane razowym chlebem. Kawałek mięsa pokroić na cienkie zrazy, zbić dobrze, posolić, posypać pieprzem, zostawić tak na $\frac{1}{2}$ godziny. Cebulę naszatковать, zrumienić z lekka w łyżce masła, dodać drobno posiekanych surowych pieczarek albo gotowanych białych grzybów, usmażyć, wsypać tartego, czerstwego, razowego chleba, $\frac{1}{2}$ szklanki, jeszcze zasmażyć, rozprowadzić mocnym buljonem, żeby farsz nie był suchy, posolić do smaku, popieprzyć, dodać siekanej zielonej pietruszki i kopru. Rozsmarować farsz na zrazy, zwinąć w ruloniki (związać nitką jeśli się nie chcą trzymać) otoczyć w mące, włożyć do rondla w roztopiony nerkowy tłuszcz albo masło, dusić pod przykrywą na wolnym ogniu; kiedy się zrumienią ze wszystkich stron, podlać 2 szklanki buljonu.

W ten buljon można wlać szklankę śmietany, garść tartą bułkę, zagotować, polać nim zrazy na półmisku. Dusić $\frac{3}{4}$ godziny.

823. Zrazy bez farszu z kartoflami, kaszą i t. p. Kilo mięsa bez kości pokroić na plastry, zbić dobrze, potem tępą stroną noża posiekać, posolić, popieprzyć, po godzinie zawijać w rulony otoczyć w mące; 2 łyżki masła rozpuścić w rodlu, dobrze zagotować, wtedy położyć zrazy, zrumienić ze wszystkich stron; włożyć cebulę drobno posiekaną, nalać buljonem żeby zakryć mięso, dusić pod przykrywą $1\frac{1}{2}$ godz., podlać 3 — 4 łyżki śmietany, zagotować 2 razy, jeśli sosu zbyt mało, to podlać buljonem, żeby sosu było nie mniej jak 3 szklanki, przecedzić.

Takie zrazy jak i zrazy Nr. 822 podaje się:

Z kartoflami duszonymi razem z mięsem, dopóki nie zrumienią się,

2) Z puré z kartofli albo z krokietami kartoflanymi Nr. 628.

3) Z kaszą gryczaną, gotowaną na sypko, sosem polaną od zrazów.

4) Z makaronem włoskim; makaron ugotować w osolonej wodzie, wyrzucić na sito, włożyć do rondla z $1\frac{1}{2}$ łyżką masła, 2 łyżki śmietany, postawić na płycie, przykryć pokrywą, zostawić na $1\frac{1}{2}$ godziny. Wyłożyć na półmisek razem ze zrazami, posypać 2 łyżeczkami tartego sera.

5) Z suszonymi grzybami Nr. 713.

824. Gularz z wołowiny. Miękki kawałek wołowiny pokrajać w kawałki, zbić mocno, otoczyć w mące każdy oddzielnie, posolić. Dno rondla wysmarować masłem, włożyć bobkowych listków, ang. ziela, potem mięso przesypać drobno usiekaną cebulą i tartym razowym chlebem, podlać 3 — 4 łyżki wody, dusić pod przykryciem, potrząsając rondlem, żeby się nie przypaliło, podlewać buljonem. Posypać wkońcu tureckim tłuczonym pieprzem, albo podać oddzielnie. Do sosu wlać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany. Ogarniować półmisek gotowanymi kartoflami.

SIEKANE KOTLETY

827. Na kotlety bierze się „łeb” polędwicy, od przedniej łopatki, biodrówkę i t. p. Posiekać mięso albo przepuścić przez maszynkę z tłuszczem. Dołożyć nerkowego tłuszczu, posolić, przepuścić drugi raz przez maszynkę. Następnie dodać namoczoną i wyciśniętą bułkę i przekręcić trzeci raz. Potem dodać do smaku: pieprz, $\frac{1}{4}$ tartej cebuli, 2 żółtka do proporcji 1 kl. mięsa na 6—8 osób. Dobrze wymieszać, wyrobić dobrze, uformować podługne kotlety, otoczyć w bułce, smażyć na rozgrzanym dobrze maśle, zrumienić z dwóch stron, odstawić na płytę, przykryć, żeby doszły, albo w piec wsunąć. Można dodawać sos do kotletów, jaki kto chce i jarzyny rozmaite.

829. Rulada (klops) z siekanego mięsa wołowego. Przygotować tak jak Nr. 827, uformować w kształcie długiej bułki, otoczyć w bułce, posmarować, przedtem rozbitym jajkiem, wstawić w piec, polewać tym sosem który się wysmaża.

831. Rulada, (klops) z farszem ze świeżych grzybów. Przygotować mięso jak Nr. 827, wyłożyć na mokrą serwetkę, rozsmarować na serwetce na palec grubości, położyć na tem $1\frac{1}{2}$ szklanki farszu z grzybów Nr. 715, zlać sos z grzybów, dodać go do sosu — zawinąć w rulon z pomocą serwetki, zsunąć ostrożnie z serwetki na blachę, wysmarowaną masłem, posmarować klops jajkiem, wygładzić nożem, obsypać bułką tartą, wstawić w gorący piec.

W taki sam sposób zrobić ruladę i farsz: ugotować jaj na twardo, nakrajać cienko, wlać 2 — 3 łyżki roztopionego masła, posolić, popieprzyć, dodać kopru, wymieszać.

Można brać na klops 3 gatunki mięsa: wieprzowinę, wołowinę i cielęcinę wszystkiego razem nie wyżej jak $\frac{3}{4}$ kl. rozsmarować na serwetce i t. d. jak wyżej.

834. Mózgi smażone w sosie. Mózgi oczyścić z błonek, wymoczyć w wodzie 2 — 3 godziny, zmieniając wodę, dopóki mózgi zupełnie nie oczyszczą się z krwi, potem włożyć w gotującą się wodę, na 5 szklanek wody 2 łyżki octu i dwie łyżki soli, kilka ziaren pieprzu w całości, zagotować na dużym ogniu, następnie odstawić na wolny ogień, zostawić na boku płyty w gorącej wodzie 10 min. — potem wyjąć na sito, osuszyć, ostudzić, rozkroić na plasterki, posolić, popieprzyć, otoczyć w mące, potem w jajku i w bułce tartej, zrumienić na maśle na patelni. Przełożyć na półmisek, polać sosem jakimkolwiek albo garnirować jarzynami.

835. Gotowane mózgi w sosie. Ugotować mózgi jak wyżej Nr. 834, 2 łyżki mąki zrumienić w łyżce masła, rozprowadzić 3 szklankami buljonu, dodać trochę skórki cytrynowej, zagotować, przecedzić, posolić, wlać cytrynowego soku, włożyć pokrajane mózgi, wsypać kopru i pietruszki, raz zagotować.

836. Mózgi gotowane ze smardzami 720 — 22.

Ragoût z pozostałej pieczeni albo z gotowanej wołowiny do śniadania. Okroić mięso pokrajać na małe kostki. Kości porąbać, nalać 6-ma szklankami wody gotującej się, przegotować dobrze, przecedzić. Pół łyżki mąki przesmażyć w łyżce masła, rozprowadzić tym buljonem, włożyć pokrojone mięso, 1 — 2 duże, kwaskowate, w kostkę pokrojone, kwaszone ogórki, pęczek zieleni, pogotować nie mniej jak 20 m., wylać na głęboką salaterkę.

838. Bigos z pozostałej wołowiny z kwaszoną kapustą. Włożyć do rondla 10 dk. słoniny, 3 szklanki opłukanej kapusty i wyciśniętej, na kapustę jeszcze 10 dk. słoniny, zalać buljonem, dusić pod przykryciem. Kiedy kapusta będzie do połowy gotowa, wyjąć słoninę, pokroić ją w kostkę razem ze skórą, zmieszać z tak samo pokrojoną wołowiną, dziczą i t. p., wymieszać z kapustą, popieprzyć, dodać ½ łyżki mąki zrumienionej, z łyżką masła i drobno posiekaną cebulą; dusić jeszcze pod przykrywą, dopóki kapusta nie zrumieni się, często mieszając, żeby się nie przypaliła. Kiedy się sos wygotuje można przełożyć na półmisek, polać masłem, obsypać tartą bułką, zapiec, podawać do śniadania albo do obiadu przed buljonem.

839. Flaki wołowe. Wyjęte z wołu albo, cielęcia mają formę worka, wyjąć ostrożnie, przeciąć mały otwór, wypuścić nieczystości, wywrócić ostrożnie nieczystą stronę na wierzch, zaszyć mocno, żeby do środka nie dostała się nieczystość, wymyć szczotką w wodzie, często ją zmieniając a lepiej jeszcze myć w rzece, następnie włożyć w garnek z dobrze ciepłą

wodą, mieszać łąpatką; kiedy czarna błonka zacznie odstawać od nich, wlać zimnej wody, oczyścić, moczyć w zimnej wodzie 24 godziny, zmieniając wodę co 4 godz., potem wymyć dobrze, rozkroić, wrzucić w gotującą się wodę, wyjąć, wyskrobać nożem do zupełnej czystości, osuszyć, rozłożyć na stole, posolić, posypać tłuczonym imbirem, pieprzem, kto lubi, tartym czosnkiem i dodać można pieczarki, obłożyć włoszczyzną i korzeniami, nalać zimną wodą, zagotować, wstawić do gorącego pieca, nakryć pokrywą na 4 godz. i więcej, kiedy się dobrze wysmażą i są miękkie, a sos się wygotuje i będzie gęsty, wyjąć z pieca, pokroić cienko, wyłożyć na półmisek, polać masłem, posypać tartą bułką z parmezanem, wstawić do gorącego pieca, żeby się zrumieniły — podawać.

840. Flaki wołowe z kiszka mączną. Oczyścić jak wyżej, pokroić w kawałki podłużne, włożyć w garnczek z tłustym kawałkiem mięsa, włoszczyzną i korzeniami, nalać wodą, ugotować do miękka; kiedy sos się wygotuje do 3 — 4 szklanek, wtedy łyżkę mąki zasmażyć w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, rozprowdzić przecedzonym sosem, zagotować, przecedzić, oblać wyłożone na głęboki półmisek flaki.

Ogarniować kiszka nadzianą: 1 szklanka mleka $\frac{2}{3}$ szklanki krakowskiej kaszki albo mąki, majeranku, pieprzu, zieloną pietruszkę, napęlnić tym wołową kiskę, przewiązać nitką z dwóch końców, ugotować w wodzie, pokrajać w kawałki, garniować flaki.

841. Flaki inaczej. Bardzo dobrze oczyścić, w kilku wodach przemyć, żeby nie miały przykrego zapachu jak w Nr. 839. Ugotować do miękka, cienko poszatковать w długie paski, wziąć 2 — 3 cebule, posiekać, zrumienić w maśle, łyżkę mąki rozprowdzić dwiema szklankami świeżej śmietany, wymieszać wszystko, zagotować, wyłożyć na półmisek, posypać tartym serem parmezanem zmieszanym z bułeczką tartą, wstawić do pieca do zrumienienia.

842. Ozór wołowy. Ugotować w posolonej wodzie z włoszczyzną i korzeniami, do gotowania włożyć ozór we wrzątek, tak jak sztukę mięsa; zdjąć skórę, pokroić w plastry, podawać na gorąco do obiadu albo na zimno do śniadania.

Jeśli na gorąco to podać:

- 1) Pośrodku wykłada się groszek zielony Nr. 511, wokoło garniruje się plastrami ozoru.
- 2) z puré z kartofli 627;
- 3) z zieloną fasolą 506—518;
- 4) ze szpinakiem 585;

- 5) ze szczawiem 586;
- 6) z sałatą 575;
- 7) z młodą pokrzywą 569;
- 8) z bulwami 595—598;

9) albo polać słodko - kwaśnym sosem Nr. 415 z rodzenkami i z migdałami. Można też ozór zapeklować, nacierając go solą zmieszaną z $\frac{1}{2}$ łyżeczki saletry, włożyć w miskę kamienną, trzymać w chłodnym miejscu dni 10, codziennie go przewracać.

843. Cynaderki gotowane. Wymyć dwie cynaderki, oczyścić z błonek i zbytecznego tłuszczu, moczyć w wodzie, włożyć we wrzątek posolony z ang. zielem, bobkowym listkiem i pęczkiem zieleni, zagotować kilka razy, szumując. Następnie łyżkę mąki zasmażyć w łyżce masła, włożyć pieczoną roztartą cebulę, rozprowadzić 3 szklankami buljonu, zagotować. Wtedy wyjąć cynaderki, pokroić w plasterki, wrzucić w sos, dusić pod przykryciem w piecu albo na wolnym ogniu. Kiedy będą gotowe, dodać 2 — 3 plasterki cytryny bez pestek, albo troszkę octu lub innego kwasu, albo 1 — 2 kieliszki madery, albo Xeresu. Buljon, w którym się gotowały użyć do rozsolnika Nr. 37.

844. Cynadry duszone w śmietanie. Obgotować, pokrajać w cienkie plasterki, otoczyć w mące w $1\frac{1}{2}$ łyżkach, nie solić. Zasmażyć cienko skrajane 2 — 3 cebule w łyżce — dwóch masła. Cynadry otoczyć w mące albo w tartej bulce, położyć na gorące masło, dusić pod przykryciem, potrzącać rondelkiem, podlewać po trochu 1 szklanką wody albo buljonu, dodać ang. ziela i bobkowych liści. Kiedy cynaderki będą miękkie tak, że łatwo dadzą się wziąć na widelec, wlać od $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki śmietany, wymieszać ostrożnie, zlekka zagotować, posolić do smaku, podawać, posypać koprem, zieloną pietruszką i ogarniować smażonemi kartoflami.

845. Cynadry wołowe duszone z kartoflami i solonemi ogórkami. Przygotować cynadry jak w Nr. 844. Dusić pod przykryciem, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki buljonu. Kiedy będą prawie miękkie, wlać 2 szklanki buljonu, włożyć 12 kartofli, pokrajanych w plasterki, od 1 — 3 nakrajanych ogórków kwaszonych i pęczek zieleni. Kiedy kartofle i ogórki ugotują się, wlać $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki świeżej śmietany lekko zagotować, dodać do smaku, jeśli trzeba, jeszcze ogórkowego kwasu, ugotowanego oddzielnie, podać, posypać drobno posiekanym koprem i pietruszką zieloną.

846. Wątróbka wołowa smażona. Oczyścić z błonek, wymyć w zimnej wodzie, nakrajać w poprzek włókien nieduże plastry, posolić, popieprzyć, otaczać w mące, rzucić na gorące masło, szybko zrumienić po obu stronach,

przełożyć w rondel. Cienko poszatковать cebulę, zrumienić ją w masle, podsypać łyżkę mąki, zrumienić ją, zalać sosem, w którym smażyła się wątróbka, dusić pod przykrywką, podawać w niklowym rondelku.

847. Wołowa wątróbka duszona. Oczyszczyć z błonek, moczyć w wodzie 2 godziny, obgotować, drobno pokrajać, nalać buljonem, popieprzyć, kawałek cynamonu dodać, $\frac{1}{2}$ szklanki rodzenek, łyżkę masła zrumienić z drobno posiekaną cebulą, wsypać łyżkę mąki, zrumienić, rozprowadzić buljonem od wątróbki, zagotować, upalić 2 kawałki cukru, wlać do smaku 2 łyżki octu, albo cytrynowego soku, wymieszać z wątróbką, dodać drobno posiekane jabłka, dusić pod przykryciem.

848. Pekłówka. Zapeklowane mięso wymyć dobrze, wymoczyć, jeśli bardzo słone, to włożyć w garnek w zimną wodę, raz zagotować w jednej wodzie, a nawet w 2-ch, zlać, wypłukać, nalać gorącą wodą, gotować, szumując, 3 godziny na wolnym ogniu. Powinno być miękkie mięso ale nie rozgotowane. Można gotować z kośćmi, albo wykroić je, przewiązać nitką mięso i tak gotować.

Po ugotowaniu krajać w poprzek włókien, ułożyć na półmisku, podać z chrzanem z octem albo z musztardą.

- 1) Podaje się: sos chrzanowy ze śmietaną Nr. 474.
- 2) Ogarniowane kartoflami gotowanymi z masłem i zieloną pietruszką.
- 3) Z zielonym groszkiem Nr. 515 i puré z kartofli Nr. 627.
- 4) Z białą albo z zieloną fasolą 503—506.
- 5) Z puré z grochu 510.
- 6) Z brukwią 589.
- 7) Z bulwami 545 — 598 i t. d.

Buljon z pekłówki można użyć do zupy, do barszczu, do grochówki i już zupy nie solić.

Jeśli zostanie kawałek pekłówki, można zostawić na zimno, utrzeć na tarce i posypać bułkę z masłem.

C I E Ł Ę C I N A

Ogólne uwagi. Czem cielęcina miękksza, bielsza i tłuszczej, tem jest lepsza. Nerki powinny być obrośnięte grubo tłuszczem, który może być użyty do wszystkich mięsnych farszów.

Rzeźnicy często sprzedają cielęcinę nadymaną, bo wydaje się przez to ładniejsza. Taka cielęcina jest niesmaczna i szkodliwa dla zdrowia, bo nadmuchują ją ustami, często chorzy rzeźnicy. Poznaje się po nacięciu skóry. Skóra nie powinna bez powodu być nacinana.

Sprzedają też cielęta, które się urodziły nieżywe albo zdechły zaraz po urodzeniu. Podcinają dla niepoznania gardła i smarują nacięcie krwią. Łatwo się przekonać, trzeba tylko zmyć ciepłą wodą krwawy ślad.

Cielęta bite powinny być od 6 8 tygodni — młodsze są niesmaczne i starsze też.

W cielęciu są takie same części jak u wołu, tylko inaczej są użyte.

1) **2 zadnie ćwiartki**, szynki z nerką i dwoma żebrami idą na dużą pieczeń.

2) **Część tej szynki, która odpowiada wołowej poledwicy**, nazywa się „fricandau” i przygotowuje się rozmaicie, to piecze się naszpikowaną słoniną, to zapieka w cieście i t. p.

3) **Część przy nerce „filét”** z beszamelem.

4) **2 przednie łopatki**, można piec ale częściej są używane na siekane kotlety, forszmak, farsz do pasztecików, a kości do zupy

5) **Tłuszcz cielęcy** na fryturę i delikatniejszy jest od wołowego.

Żeby pieczeń cielęcą była smaczniejsza, kładzie się ją na noc w soloną wodę albo w mleko, albo pieprzą i okładają bobkowymi liśćmi, zakopują w ziemię a także szpikują słoniną albo białym serem. Cielęcina jest delikatniejsza niż wołowina i dlatego prędzej się piecze i gotuje, trzeba więc uważać ażeby się nie przepiekła. I piec nie powinien być tak rozgrzany jak do wołowiny i płyta również, jeśli się dusi albo smaży cielęcinę na płycie.

Podlewać sosem przy pieczeniu co 10 — 15 minut, ale zacząć polewać wtedy dopiero, kiedy się obrumieni ze wszystkich stron. Cielęcinę trzeba dobrze dopiec żeby nie była krwista.

Buljonu z samej cielęciny nie robi się wcale, dodaje się tylko do buljonu z wołowiny, żeby był kleisty i delikatniejszy w smaku.

Na bite kotlety albo szynclę trzeba cielęcinę zbijać lekko, bo jest delikatniejsza od wołowiny, trzeba więc zbijać ją, żeby wygładzić i nadać formę a nie żeby była miękka.

6) **Pod łopatkami od szyi aż do zadnich szynek idzie mostek**, który się rozrąbuje wzdłuż na dwie części i bierze się go do zupy i na potrawkę.

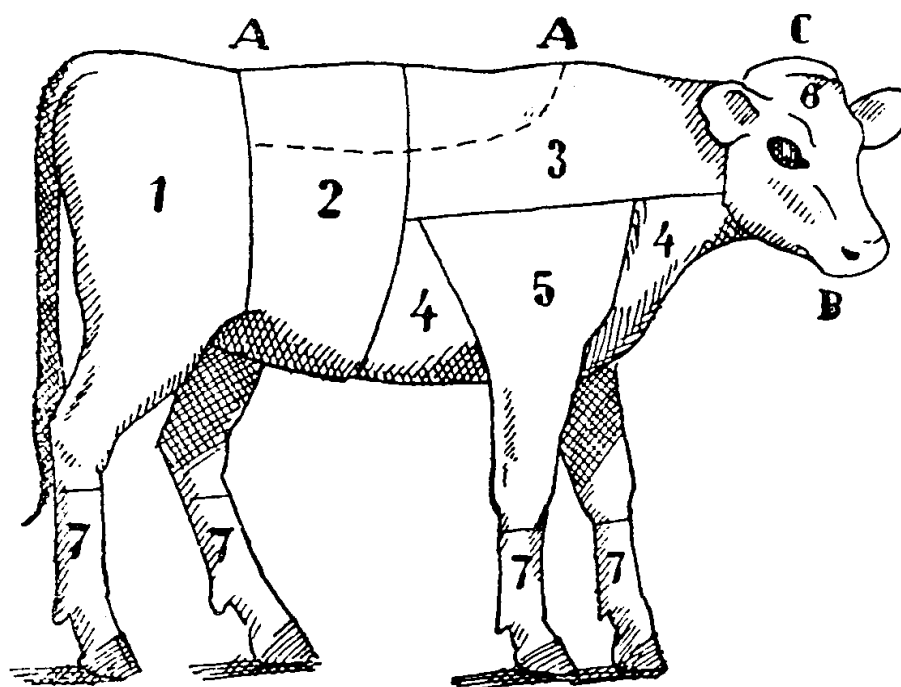
7) **Schaby z żeberkami**, również rozrąbuje się wzdłuż na 2 części z każdej części powinno się wykroić 10 kotletów „przy kostce”. Z nich jednakże najlepsze są 4 — 5 kotletów od ogona, im wyżej, tem są one mniejsze.

8) **Główka i nóżki**, bierze się na zupę, potrawkę, majonez i galaretkę. Ozorek nieduży podaje się razem z główką.

9) **Podroby i serce** — na potrawkę i farsz do pasztecików.

10) **Flaki** na zupę i potrawkę.

11) **Cielęcy żołądek** dobrze wymyty i posolony, wysuszony — do serów używa się holenderskich, szwajcarskich Nr. 3651.



Podział mięsa cielęcego

1. — Ćwiartka czyli dyszek na pieczeń.
 2. — Forszlak czyli nerkówka z łatą do nadziewania.
 3. — Górka czyli kotlety z kostkami.
 4. — Mostek czyli bruścik.
 5. — Łopatką na siekanie, potrawki, gulasz.
 6. — Główka na potrawy.
 7. — Nóżki na galaretę i potrawy.
- A: — Comber wykrojony w całości.
 B: — Ozorek.
 C: — Mózdzek.

12) Skóra z cielęcia, rozpina się, zaraz po zdjęciu jej, na drążkach i oddaje się do wyprawienia.

13) Wątróbka na farsz do pasztecików, smażona i w potrawce.

14) Nerki takie małe, że pieką się razem z zadnią ćwiartką pieczeni.

15) Mózg na farsz do pasztecików i smażony jako oddzielne danie

Na pieczeń, na 6 — 8 osób trzeba wziąć całą zadnią małą ćwiarteczkę do 2 kl. ważącą. Lepiej odrazu upiec większy kawałek na 2 — 3 dni.

PIECZEŃ CIEŁĘCA

Uwaga: Namoczyć, jak powiedziano wyżej, w zimnej wodzie albo mleku na noc (na wiadro wody 1 kl. soli) jeśli moczona w mleku — obmyć gorącą wodą i szpikować świeżą słoniną.

Francuzi posypują cielęcinę na kilka godzin pieprzem, solą, bobkowe-
mi listkami, plasterkami cytryny okładają, plasterkami cebuli, smarują oliwą.

„Fricandau” z dobrego tłustego cielęcia z wieczora naciera się solą, zaszywa się w czyste płótno i zakopuje się w dobrą ziemię, w dół, głębokości 1½ metra. Po 12 godzinach wyjmuje się, zdejmując się płótno i nie myjąc piecze się na różne sposoby.

Piec na średnim ogniu w piecu, na blasze na skrzyżowanych brzo-
wych patykach, posmarować z wierzchu masłem, podlać ½ szklanki wo-
dy, wstawić do gorącego pieca. Kiedy się zrumieni ze wszystkich stron,
zmniejszyć ogień, polewać co 10 — 15 min. sosem, żeby była soczysta. Je-
śli widelec łatwo wchodzić będzie i z tego miejsca nie wycieknie krwisty
sok — pieczeń gotowa. Podlać ostatni raz, obsypać przesianą bułką. Po
10-u min. wyłożyć na półmisek. Pieczeń lepiej podać w całości i dopiero
przy stole kroić ostrym nożem na cienkie plastry w ukos w poprzek włó-
kien, nie zdejmując z kości, żeby cielęcina była w całości. Polać sosem,
zdać z niego tłuszcz i przecedzić. Resztę sosu podać w sosjerce.

Kawałek cielęciny 2—3 kl. piecze się 2½—3 godzin—1¼ — 1½ kl. —
godzinę.

849. Zwyczajna pieczeń cielęca. Upiec i przygotować, jak wyżej. Do
niej dodaje się smażone kartofle, albo kartoflane krokiety Nr. 628, sałatę,
świeżą kapustę na słodko, sałatę z surowej kwaszonej kapusty, świeże albo
kwaszone ogórki, marynowane buraki i t. p.

a) Pozostałą pieczeń cielęcą można podać nazajutrz na zimno do śnia-
dania z sosem Nr. 476;

b) albo do obiadu odświeżyć, pokrajaną w plastry, na świeżem śmietankowym maśle (łyżkę), włożyć zakrzepły sos z pieczeni, drobno posiekanej cebuli, dodać $\frac{1}{2}$ —1 szklanki świeżej śmietany, raz zagotować, posypać koprem, zaraz podawać. Śmietanę można podać oddzielnie.

c) Pozostałą pieczeń, na drugi albo na trzeci dzień pokrajać w plasterki, włożyć do wysmarowanego masłem i wysypanego tartą bułką rondla, przesypać szczypiorkiem, posypać tartą bułką, położyć na wierzch kawałek masła, polać szklanką śmietany, wstawić do pieca na kwadrans.

d) albo przełożyć plasterki beszamelem z mleka albo śmietanki, obsypać tartym serem, zapiec. Pozostałe, po okrojeniu mięsa, kości można jeszcze włożyć do kartoflanki albo wygotować na sos, albo do rozsolnika użyć.

850. Ragoût z pozostałej cielęciny pieczonej. Rozrąbać kości z pozostałego pieczystego, włożyć do rondla, gotować z pozostałym sosem od pieczeni, dodać trochę wrzątku, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, 2—3 skórki chleba, 10 dk. wymytych rodzenek i 1—2 łyżki octu albo cytryny; kiedy wszystko dobrane się wygotuje, wyjąć kości, a w sos włożyć cielęcinę, pokrajaną w kostkę, raz zagotować, wyłożyć na głęboki półmisek, ogarniować grzankami Nr. 217.

852. Cielęcina szpikowana „fricandau“. Z dużej tłustej ćwierci moczyć w mleku 2 godziny, wymyć w wodzie, wycisnąć, wytrzeć, posolić, naszpikować słoniną, smażyć na rożnie, polewając masłem. Kiedy zrumieni się ze wszystkich stron i będzie gotowa, obsypać bułeczką, wyłożyć na półmisek, polać sosem ociekłym przy smażeniu, podawać z sałatą.

853. Pieczeń cielęca z beszamelem. Cielęcinę z nerką upiec, jak powiedziano w uwagach.

Kiedy będzie prawie gotowa, wyjąć z pieca, pokrajać ostrym nożem, w poprzek włókien, cienkie plastry, ale nie do samego końca. Wyłożyć na metalowy półmisek, każdy plasterek przełożyć beszamelem, posypać serem, z wierzchu pokryć beszamelem, wygładzić, posypać serem, skropić sklarowanym masłem, postawić w średniej ciepłoty piec na 20 m., dopóki beszamel nie pokryje się rumianą skórką. Ogarniować kartoflami, albo kartoflanemi krokietami — podawać. Sos zlać z patelni, zebrać tłuszcz, przecedzić, podać w sosjerce.

854. Pieczeń cielęca po amatorsku. Dobry kawałek z zadniej ćwiartki z wieczora zakopać w ziemię (patrz w ogólnych uwagach). Utrzeć domowego sera 4 szklanki, dodać kilka łyżek śmietany, szczypiorku, kopru, zie-

lonej pietruszki, wymieszać. Cielęcinę naciąć w 3-ch miejscach i nakłaść tej masy. Przepiąć te nacięcia ostreimi patyczkami, żeby farsz nie wypadł i cały kawałek naszpikować słoniną. Smażyć na rożnie, polewać sokiem, który ścieka przy smażeniu. Wyciągnąć patyczki, wyłożyć na półmisek, posypać tartą bułką. Podaje się do tego sałatę.

857. Pieczeń cielęca z wiśniami. Cielęcinę z zadniej ćwiartki wymyć, lekko posolić, naciąć końcem noża 20—30 razy i w każde nacięcie włożyć wiśnię bez pestki. Kiedy cielęcina będzie tak już cała naszpikowana, położyć na blachę, polać masłem, posypać kardemonem i cynamonem, wstawić do pieca, przykryć; kiedy będzie do połowy gotowa, podlać $\frac{1}{2}$ szklanki madery, $\frac{1}{2}$ szklanki soku wiśniowego, szklankę buljonu, masła i dusić pod przykryciem. Wyłożyć, jak będzie gotowa, polać sosem, a jeśli go mało, dodać kilka łyżek buljonu.

860. Cielęcina z ciemnym sosem. Przednią część cielęciny moczyć w solonej wodzie, osuszyć, pokrajać w plastry; każdy plasterzek otaczać w mące, obrumienić w rondlu w maśle, wlać potem do rondla 3 szklanki buljonu, włożyć 3 cebule, posolić do smaku, 15 ziaren ang. ziela, zagotować, dodać garść suszonych smardzy, $\frac{1}{2}$ filiżanki dobrego octu, zagotować podawać.

BITE KOTLETY

Uwaga (patrz ogólne uwagi o zbijaniu cielęciny). Pokroić kotlety z żeberkami, górne dzwónka kostek odrąbać, wyciągnąć żyłę, pokroić tak, żeby przy każdym kotlecie była jedna kostka żebrowa, oczyścić kostkę, zsunąć żyłki i mięso, zbić, posolić, popieprzyć, otaczać w jajku i w bułce, postawić na dużym ogniu, dosmażać na wolnym, kiedy się ładnie obrumienia. Układać na półmisku, kostkami do środka.

861. Gastronomiczne kotlety cielęce. Wziąć kilo miękkiej wołowiny, pokrajać w plastry cienkie, owinąć temi plastrami bite kotlety cielęce, przygotowane, jak wyżej, usmażyć w maśle w rondlu. Przy wydawaniu na stół, wołowinę zdjąć, jeść tylko cielęce kotlety.

862. Bite kotlety z ostrym sosem. Usmażyć kotlety, jak w ogólnych uwagach — wyjąć z rondla, kiedy będą gotowe i w to masło włożyć dwie łyżeczki świeżej śmietany i $1\frac{1}{2}$ filiżanki przecedzonego buljonu. Wziąć 18 sardynek albo kilek rewelskich albo nawet dobrego śledzia, posiekać

drobno a nawet utłuc w moździerzu, żeby były jak ciasto, włożyć do sosu i przegotować dobrze a potem włożyć tu kotlety, gotować 3 min., wyłożyć na półmisek — podawać. Sardynki czy co innego powinno być tak dobrze wyrobione, żeby się nie oddzielało od sosu.

863. Bite kotlety zwyczajne. Kotlety oczyścić, jak powiedziano w uwagach. Posolić, otaczać w jajku i bułce tartej, albo tylko w mące bez jaj, położyć na gorące masło na patelnię, zrumienić z dwóch stron, tak, żeby były soczyste i jasnego koloru.

(9 kotletów — 2 jajka)

a) podając, polać precedzonym sosem, w którym się smażyły, dodać 2 — 3 łyżki buljonu. Podać do nich sałatę.

b) z zielonym groszkiem, ze smażonemi albo gotowanemi kartoflami, z puré z kartofli, z krokietami kartoflanemi, ze szpinakiem, z marchwią i t. d.

864. Bite kotlety z mózgami. Przygotować kotlety, jak powiedziano, podsmażyć je w 1½ łyżce masła z jednej strony, przewrócić, położyć na nich mózgi cielęce, obgotowane w solonej wodzie z octem i pokrajane w plasterki na ½ palca grubości, posypać bułeczką, skropić ½ łyżką skłarowanego masła, wstawić w piec.

Oddzielnie rozpuścić łyżkę masła, zrumienić w niem drobno posiekaną cebulę i zieloną pietruszkę, wziąć drugą połowę pozostałych surowych mózgów, przetrzeć przez sito, włożyć w 1½ łyżki masła, wlać 2—3 łyżki śmietany, wsypać łyżkę mąki, mieszać na płycie, dopóki nie zgęstnieje. Kiedy trochę zastygnie, wbić 2 żółtka, polać tą masą złożone na półmisku metalowym kotlety, posypać bułką tartą, wstawić do pieca na kwadrans.

865. Bite kotlety ze śmietaną i z sardelami. Usmażyć kotlety, jak zwykle. W masło, w którym się smażyły, wlać łyżkę octu, wymoczone i pokrajane w paseczki podłużne sardele, albo dobry śledź, zagotować dobrze, polać kotlety.

866. Sznycel. 1 kl. surowej cielęciny od nerki, pokrajać w nieduże, podłużne plastry, lekko zbić; posolić, popieprzyć, otaczać w mące, potem w jajkach i w przesianej bułce. Rozpuścić łyżkę masła, wsypać cienko pokrajaną cebulę, zlekka obrumienić, położyć pokrajane plastry, zrumienić z obu stron, najpierw na dużym, a potem na wolnym ogniu. Wyłożyć na półmisek, położyć plasterki cytryny bez skórki, ogarniować smażonemi kartoflami, albo smażonemi grzybami 717.

867. Cielęcina w rodzaju befsztyka. Wziąć 1 kl. miękkiej cielęciny od nerki, pokrajać w plastry, jak befsztyk, każdy kawałek zawinąć w ściereczkę — zbić, żeby miały ładny, okrągły kształt i następnie naciąć w kilku miejscach brzeg. Rozpuścić 1½ łyżki masła, smażyć te befsztyki. Podać z gotowanym makaronem, posypanym serem, albo z jarzynami i zieleciną.

868. Bite kotlety w papilotach. Przygotować kotlety bite, jak w uwagach, posolić, popieprzyć, podsmażyc zlekka na płycie. Ostudzić. Przygotować następny farsz: Obrane, surowe pieczarki, szczypiorek i zieloną pietruszkę drobno posiekać, wymieszać, podsmażyc w maśle, posolić, popieprzyć, dodać trochę przesianej bułki tartej. Wyciąć z papieru papiloty w kształcie serca, umaczać w oliwie, położyć na jednej stronie papilotu kotlet, nałożyć farsz, nakryć drugą połówką, zawinąć dobrze brzegi papieru, mocno zakręcić. Na 10 m. przed wydaniem, usmażyć je, zrumienić z obu stron, wyłożyć na półmisek, podać w papilotach bez sosu i bez garnituru.

869. Bite kotlety z grzybami. Przygotować i obsmażyć kotlety, jak zwykle, tylko nie otaczać w jajku i bułce. Przełożyć w głęboki rondel, włożyć drobno pokrajane i podsmażone świeże grzyby, albo w konserwie gotowane, jeśli niema świeżych, ½ łyżki masła zasmażyc z lekka z łyżką maki, rozprowadzić 2 szklankami buljonu, zagotować, dodać łyżkę puré z pomidorów i szklankę śmietany, zagotować, posolić do smaku, popieprzyć, wlać kieliszek madery, przecedzić kotlety, przykryć pokrywą, dusić na wolnym ogniu pół godziny. Przełożyć na półmisek w krąg, a pośrodku ułożyć suche smaźone kartofle, przybrać pęczkiem zieleni pośrodku.

870. Kotlety siekane zwykłe. Wziąć na 6 osób 1 kl. cielęciny, obmyć, nakrajać, przepuścić przez maszynkę 2—3 razy razem z tłuszczem nerkowym i bułką moczona w szklance mleka albo śmietance, bułkę wycisnąć a mleko w którym się moczyła, wlać do mięsa. — Dodać łyżeczkę rozpuszczonego masła, żółtko i pianę z jednego jajka, można dać 2 — posolić, jeśli kto lubi popieprzyć, a nawet dodać cebulę smaźoną w maśle. — Dobrze wyrobić jak ciasto, kłaść na mokrą deskę, formować kotlety, otaczać w bułce, smażyć na sklarowanym maśle na wolnym ogniu. — Przycisnąć nożem — jeśli nie różowy sok puszczają — gotowe. Można po usmażeniu potrzymać 2 — 3 min. w piecu pod przykryciem.

Kotlety takie podaje się z sosem 405—406, z gotowanymi kartoflami, z groszkiem zielonym 511, z duszonymi świeżymi grzybami 715—719 i t. d.

871. Kotlety we franc. cieście. Przygotować siekane, albo bite kotlety surowe. Zawinąć każdy w cienko rozwałkowane francuskie ciasto, posmarować jajkiem, posypać bułeczką tartą i wstawić w gorący piec na $\frac{1}{2}$ godziny. Wyłożyć na półmisek, polać sosem mocnym 470, albo dać do buljonu.

873. Siekane kotlety z ryżem. Głęboki fajansowy półmisek, albo metalowy obłożyć rantem z ciasta, wysmarować masłem w którym smażyły się kotlety, posypać bułką tartą, włożyć smażone kotlety, przełożyć każdy gotowanym w tłustym buljonie na sypko ryżem. Skropić sklarowanym masłem, postawić w piec na $\frac{1}{2}$ godz. Podaje się białym sosem 439, polane, resztę daje się w sosjerce.

874. Smażone siekane bitki cielęce. Kawałek cielęciny drobno usiekać z nerkowym tłuszczem, bułką namoczoną w mleku, szczypiorkiem, solą i pieprzem, z 1 jajkiem — wyrobić dobrze, robić małe kotleciki, kłaść w rendel na mocno rozgrzane masło, zasmażyć z obu stron. Przełożyć na półmisek. W pozostałe masło wsypać łyżeczkę mąki, rozprowadzić 1 — 2 szklankami śmietany, zagotować, przecedzić, polać bitki.

W masle, w którym się smaży bitki, można zrumienić przedtem 1—2 cebule, drobno posiekane.

876. Bitki cielęce z łazankami. Pokrajać cielęcinę na cienkie plasterki, posolić, posypać siekaną cebulą i tartą bułką, położyć na 2 łyżki rozpalonego masła, dusić na wolnym ogniu pod przykryciem.

Oddzielnie przygotować łazanki 247, obgotować w solonej wodzie, wyrzucić na sito, przelać zimną wodą, zrumienić w masle, posypać zieloną pietruszką, włożyć jajko, 2 łyżki śmietany, muszkatałowej gałki. Wysmarować rondel masłem, w którym smażyła się cielęcina, obsypać bułką, ułożyć warstwę łazanek, warstwę bitków, znów łazanek i t. d., wstawić w piec; kiedy będzie gotowe wyłożyć na półmisek jak pudding.

878. Mostek pieczony łaszerowany bułką. Mostek piecze się w całości w piecu, albo podzielony na części — smaży się na płycie. Jeśli mostek chudy — moczy się go w mleku. Tłusty cielęcy mostek wymyć, osuszyć, posolić, nafaszerować następującym farszem. Bułkę okroić ze skórki, miększą namoczyć w szklance mleka albo w śmietance. Dodać 10 dk. nerkowego łożu, oczyszczonego z błonek i drobno posiekanego, 2 jajka, sól, pieprz, muszkatałowa gałka, siekany koper zielony i pietruszka, wymieszać bar-

dzo dobrze, nałożyć tego farszu pod wierzchnią skórę. Posmarować jajkiem, obsypać bułką, polać masłem, wstawić na patelni do pieca. Kości ostrożnie wyjąć i wtedy nafaszerować.

Ogarniować smażonemi kartoflami.

879. Mostek cielęcy w rumianym sosie. Mostek wziąć cały, przerabając po dwa żebra, wymyć, wstawić w gotujący się buljon albo solony wrzątek, zagotować, wyjąć, włożyć w zimną wodę osoloną. Do oddzielnego rondla wlać $\frac{1}{2}$ szklanki wina, dwie łyżki octu, 2 szklanki buljonu z cielęciny, pęczek zieleni, dodać 3 cebule, naszpikować 9 gwoździkami, kilka plasterków cytryny bez pestek, 1—2 liście bobkowe i wreszcie cały mostek — ugotować. Wyjąć mięso, ostudzić, pokroić na podłużne kawałki. Każdy kawałek umoczyć w jajku, otaczać w bułce tartej, podsmażyć w maśle z obu stron, wyłożyć na półmisek, polać sosem: na patelnię, na której smażył się mostek, wsypać łyżkę mąki, zrumienić, rozprowadzić buljonem od mostku, zagotować, włożyć 2 — 3 kostki cukru — zmoczyć w zimnej wodzie, upalić go, rozprowadzić łyżką buljonu, zagotować, wlać do sosu do smaku, zagotować, przecedzić, dodać $\frac{1}{2}$ szklanki rodzenek, jeszcze raz zagotować.

880. Mostek w białym sosie z rodzenkami. Ugotować, jak wyżej, nalać tym samym buljonem, gotować z włoszczyzną i korzeniami — $\frac{1}{2}$ szklanki mąki zrumienić w łyżce masła, rozprowadzić 3 — 4 szklankami przecedzonego buljonu, zagotować kilka razy, wsypać $\frac{1}{2}$ szklanki wymytych rodzenek bez pestek, kilka plasterków cytryny bez pestek, 1—2 kawałki cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki wina, włożyć w ten sos cielęcinę, jeszcze raz zagotować.

881. Fricassée z mostku, albo z cielęcej łopatki z ryżem. Mostek ugotować jak zwykle. Łyżkę masła, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki wymieszać, zrumienić, rozprowadzić 4 szklankami buljonu w którym gotował się mostek albo łopatka cielęca, zagotować, włożyć dwa plasterki cytryny bez pestek, zagotować, przecedzić, wsypać zielonej pietruszki, wlać 2—3 żółtka, rozbite z $\frac{1}{4}$ szklanką buljonu, podegrzać mieszając, do największej ciepłoty. Mostek podać na półmisku, ogarniować ugotowanym w rosole na sypko, ryżem.

882. Mostek gotowany z ekstraktem angielskim i korniszonami. Ugotować mostek jak wyżej, wyjąć kości. Wziąć 2 szklanki buljonu w którym się gotował mostek, wsypać łyżkę mąki, roztartą z łyżką masła, przegotować, dodać 2—3 kawałki cukru, kostkę suchego buljonu, $\frac{1}{2}$ szklanki kor-

niszonów, które trzeba wymoczyć, żeby nie były zbyt kwaśne i rozkroić każdy na 4 części, wlać 2 łyżki angielskiego ekstraktu, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki Sautern'u, raz zagotować, połać na półmisku mostek.

883. Mostek albo inna część cielęciny w śmietanie. Ugotować mostek, albo cielęcinę, jak powiedziano wyżej, włożyć w sos 422, raz zagotować.

884 . Mostek gotowany w sosie ze smardzy — Nr. 722.

885. Mostek, albo inna cielęcina, gotowana z rakami i kalafiorami. Pokrajać cielęcinę albo kurę, wstawić w osolony wrzątek, raz zagotować, wyjąć, przemyć w zimnej wodzie, osolić, nalać przecedzonym buljonem, w którym się mięso gotowało, gotować do miękka z włoszczyzną, włożyć łyżkę masła, skórki cytrynowej, soku cytrynowego i zielonej pietruszki. Kiedy mięso będzie gotowe, wyjąć je, wziąć 3—4 szklanki buljonu, dodać maki roztartej z łyżką rakowego masła, przegotować, przecedzić, włożyć 20—30 obgotowanych rakowych szyjek i łapek, kalafior oddzielnie ugotowany w buljonie, 12 szparagów, zagotować, połać mięso, ogarniować grzaniczkami z francuskiego ciasta. Połać rumianym sosem.

886. Mostek gotowany z pieczarkami Nr. 724.

888. Mostek cielęcy w sosie śmietankowym z żółtkami. Ugotować mostek jak zwykle. Pokroić, buljon przecedzić.

Przygotować sos: 5 szklanek tego buljonu w którym się mięso gotowało, szklanka gęstej śmietanki, do smaku sosu z pieczarek, ugotować do połowy, przecedzić przez serwetkę. Ubić 2—3 żółtka oddzielnie, włożyć 2 łyżki masła małemi kawałkami, wymieszać, wlać po trochu przygotowany sos, ciągle mieszając łyżką. Nagrzać na płycie do najwyższej ciepłoty, dodać do smaku soli i cytryny. Przed podaniem zalać tym sosem mostek, rozgrzać na parze. Podawać.

889. Smażona główka cielęca w rumianym sosie. Oczyścić główkę, rozrąbać na pół, włożyć w zimną wodę z pieprzem, bobkowym listkiem, włoszczyzną, octem, ale bez soli. Kiedy się ugotuje, wyjąć, przemyć w zimnej wodzie, obrać mięso z kości, pokrajać na małe kawałki albo plasterki, przycisnąć; kiedy ostygna, posolić, otaczać każdy kawałek w jajku i bułeczce, zrumienić w maśle. Połać sosem 415. Pozostały sos gotować dłużej z pozostałemi kośćmi, dodać mięsa; użyć do majonezu albo do galarety.

891. Główka cielęca faszzerowana. Oczyścić i ugotować główkę bez soli jak w Nr. 889. Obrać mięso z kości, pokrajać w plasterki. Odkroić czerwone mięso, posiekać drobno, dodać drobno usiekaną cebulę zrumie-

nioną w maśle, 2 jajka, mózg obgotowany w solonej wodzie, $\frac{1}{2}$ franc. bułki, namoczonej w mleku i wyciśniętej, muszkatałową gałkę dodać, 5 — 6 ziaren pieprzu, ang. ziela, wymieszać wszystko dobrze i kłaść tego farszu po $1\frac{1}{2}$ łyżki na każdy plasterek pokrojonej główki. Przełożyć na wysmarowaną masłem patelnię, posypać bułeczką, skropić sklarowanym masłem, wstawić do pieca, zrumienić, wyłożyć na półmisek.

892. Gotowana cielęca główka z chrzanem ze śmietaną. Ugotować główkę z włoszczyzną i korzeniami Nr. 889. Podać do niej chrzan ze śmietaną Nr. 424.

893. Główna cielęca ze śliwkami suszonymi. Główną cielęcą oczyścić i ugotować jak w Nr. 889. Obrąć mięso z kości, pokroić w plasterki. Łyżkę maki z łyżką masła zrumienić, rozprowadzić 3 szklankami buljonu, zagotować, przecedzić, upalić kawałek cukru, wlać w sos, dodać jeszcze 2 kawałki cukru, sok z $\frac{1}{2}$ cytryny, $\frac{1}{4}$ kl. wymytych i sparzonych suszonych śliwek, gotować, dopóki się śliwki nie ugotują; wyłożyć na przygotowany krążek franc. ciasta z zawiniętym brzeżkiem, polać sosem.

894. Główna cielęca z pieczarkami Nr. 724.

895. Nóżki cielęce w sosie. Cztery nóżki sparzyć wrzątkiem, oczyścić, wymyć, włożyć w zimną wodę z włoszczyzną, bobkowym listkiem, ang. zielem i octem, ale bez soli. Gotować nie krócej jak 3 — 4 godziny.

Kiedy kości będą odstawać od mięsa, wyjąć je, mięso położyć na talerz, ostudzić, przekroić każdą nóżkę na pół, posolić, maczać każdy kawałek w jajku i w bułeczce, zrumienić na maśle.

Wyłożyć na okrągły półmisek kartofle puré, ogarniować smażonymi nóżkami. Polać sosem 415 a resztę podać w sosjerce.

Pozostały buljon od nóżek gotować dłużej i użyć do majonezu albo do zimnej galarety.

896. Nóżki cielęce smażone w klarze. Ugotować nóżki, jak w Nr. 895. Przygotować klar Nr. 298—300. Maczać w nim nóżki, smażyć na maśle albo na fryturze Nr. 297.

Podawać do nich świeżą sałatę albo marynowane wiśnie, albo polać sosem rumowym Nr. 494, tylko mniej słodkim jak do puddingu.

897. Nóżki cielęce w białym sosie na randzie z franc. ciasta. Oczyścić i ugotować jak Nr. 895. Kiedy będą gotowe, pokroić na porcje. Zasmażyć

łyżką masła i $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, rozprowadzić 3 szklankami buljonu, w którym gotowały się nóżki, zagotować dobrze, włożyć 2—3 kawałki cukru, soku cytrynowego, zagotować, przecedzić — można dodać do tego sosu albo 2 łyżki kaparków albo $\frac{1}{2}$ szklanki rodzenek; włożyć w sos nóżki, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, albo śmietanki, zagotować 2 razy, wyłożyć na półmisek, albo na podstawkę z randem z franc. ciasta Nr. 303.

Pozostałe kości wygotować dobrze i użyć do majonezu albo do galarety.

898. Sosiski z mózgów. Wymyć, wymoczyć i obgotować w solonej wodzie 2 mózgi cielęce, posiekać je z bułką, namoczoną w szklance śmietanki albo mleka, dodać 10 dk. śmietankowego masła, trochę soli, pieprzu i muszkatałowej gałki, rozetrzeć wszystko do białości, potem włożyć 8 żółtek, śmietankę albo mleko, w którym moczyła się bułka, wymieszać dobrze, napchać przygotowane kiszki, przewiązać, obgotować w mleku do połowy z wodą. Zrumienić, przed podaniem, na maśle.

899. Puding z mózgów. Dwa mózgi cielęce moczyć w wodzie przez 2 godziny, zdjąć błonki, obgotować w solonej wodzie z octem, ostudzić, przetrzeć przez sito, włożyć łyżkę masła, wbić 6 żółtek, wsypać ang. ziela, soli, łyżkę masła, muszkatałowej gałki, zielonego kopru, wymieszać, ubić 6 białek, wymieszać, włożyć w formę, wysmarowaną masłem i posypaną bułką, wstawić do pieca albo na parę na 20 minut.

Podaje się z sosem rakowym Nr. 431, albo pieczarkowym Nr. 435, albo też z rumowym Nr. 494.

901. Gorący vinaigrette z cielęcych mózgów. Dwa mózgi wymoczyć, oczyścić, obgotować, jak wyżej, wyłożyć na durszlak, a kiedy ostygnie, pokroić na niewielkie części. W rondlu rozpuścić $1\frac{1}{2}$ łyżki masła, dodać, mieszając, pół łyżki mąki, rozprowadzić 1 do $1\frac{1}{2}$ szklanką śmietanki, zagotować, posolić, popieprzyć, dodać muszkatałowej gałki, 12 pieczarek usmażonych w maśle, obgotowanych 20—25 szyjek raczych i 20 na miękko ugotowanych szparagów pokrajanych drobno, zagotować, włożyć mózgi i trochę drobno pokrojonego kopru albo pietruszki, raz zagotować i wyłożyć na półmisek, ogarniowany randem franc. ciasta Nr. 303.

Ciasto francuskie rozwałkować długą wstęgą, żeby jej starczyło na objęcie całego półmiska, ciasto powinno być na palec grube, wykroić ładnie kanty, zlepić końce, posmarować jajkiem, upiec w piecu na blasze, posypanej z lekka mąką, a potem ostrożnie przełożyć na półmisek i pośrodku ułożyć przygotowany vinaigrette.

902. Wątróbka cielęca szpikowana, smażona w całości. Moczyć wątróbkę przez 2 godziny w mleku, zdjąć skórę, naszpikować słoniną, włożyć do rondla, na pokrajaną w cienkie plasterki słoninę, masło, włoszczyznę i korzenie, nakryć pokrywą, dusić, przewracając na wszystkie strony, żeby się zrumieniła; kiedy będzie prawie gotowa, posolić, włożyć 1 łyżkę jagód jałowca, wsypać do sosu mąki, wlać 1½ szklanki buljonu, ½ szklanki śmietany, dusić dopóki nie idzie przy naciśnięciu krwisty sok; sos przeceścić, polać wątróbkę na półmisku. Do niej podaje się puré z kartofli, albo marchew.

904. Wątróbka cielęca duszona w sosie. Wziąć dużą cielęcą wątróbkę, wymyć w wodzie, moczyć 4 godziny w mleku, przemyć w wodzie, zdjąć skórę z wierzchu, nakrajać w poprzek w plastry, na palec grube, zbić zleka, posolić, opieprzyć, dodać ang. ziela i tłuczonych gwoździaków posypać mąką, obrumienić w maśle, ale jeszcze nie zupełnie dosmażyć, włożyć do rondla, zalać sosem, ½ drobno posiekanej cebuli zrumienić w maśle, dodać łyżkę mąki, zrumienić, wlać szklankę buljonu, ½ szklanki wina, 2—3 kawałki cukru, 1½ kostki suchego buljonu, łyżkę soku cytrynowego, zagotować to wszystko mieszając, przecedzić przez sito polać wątróbkę, postawić na wolny ogień, zagotować dwa — trzy razy, podawać z kartoflami ogórkami, sałatą ze słodkiej i kwaszonej kapusty.

905. Wątróbka cielęca smażona w plasterkach. Patrz Nr. 846.. Można ją podać z puré z kartofli, z marchwią, a także ogarniować innemi podrobami cielęcemi Nr. 912.

906. Puding z cielęcej wątróbki. Cielęcą wątróbkę obgotować, utrzeć na tarce. Drobno posiekać 1 cebulę, zrumienić w 1½ łyżce masła, ostudzić, zmieszać z 3 żółtkami, włożyć bułkę rozmoczoną w szklance mleka z ½ szklanką rodzynek bez pestek, soli, gałki muszkatałowej, natartą wątróbkę, kieliszek koniaku, wszystko to utrzeć w kamiennej misce, wlać pianę z 4-ch jaj, gotować w serwecie 1½ godziny.

Sos do tego: łyżkę mąki zrumienić w łyżce masła, rozprowadzić 1½ szklanką buljonu, ½ szklanki wina zagotować, przecedzić, wlać soku cytrynowego, dodać trochę cukru, plasterki cytryny i ½ szklanki rodzynek, zagotować wszystko to razem, polać puding.

907. Flaki cielęce w sosie. Oczyszczyć jak wołowe, Nr. 839, wymyć w zimnej wodzie, oparzyć, znów obmyć, wyciąć błonki, wycisnąć, ugotować w solonej wodzie, aż będą miękkie. Rozbić 2 żółtka, wcisnąć cytrynowego soku, 2 łyżki śmietany, skórki cytrynowej, ½ łyżki mąki kartoflanej, wybić

dobrze, rozprowadzić dwiema szklankami wrzącego buljonu, zagotować, mieszając, włożyć oddzielnie ugotowanych $\frac{1}{2}$ szklanki rodynek, zmieszać, połać drobno pokrojone flaczki.

908. Cielęce flaki w sosie, z mózgiem. Ugotować zupełnie flaki w solonej wodzie, pokroić na kilka części, położyć na talerz, nakryć dnem drugiego talerza, przycisnąć, zostawić tak godzinę; potem wyjąć, maczać w jajku, posypać bułką tartą, zrumienić na maśle. Tak samo przygotować mózgi; obgotować w solonej wodzie z octem, ostudzić, pokrajać, maczać w jajku i w bułce, zrumienić na maśle, ułożyć na półmisku. Połać sosem Nr. 421 z sokiem cytrynowym i winem.

909. Pilaw z gotowanej albo pieczonej cielęciny. Niedużą drobno usiekaną cebulę zrumienić w maśle, wsypać $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, wymieszać, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, 2 szklanki buljonu, zagotować, przecedzić, wsypać kopru i zielonej pietruszki, można dodać 2 łyżki drobnych pieczarek, 3 łyżki octu, wsypać w ten sos drobno posiekaną cielęcinę albo wołowinę gotowaną albo pieczoną, zagotować, wyłożyć na półmisek, zmieszać z ryżem, wstawić do pieca, żeby się zrumieniła. Ryż oddzielnie ugotować w buljonie na sypko

Albo prosto 1 szklankę ugotowanego w buljonie ryżu zmieszać z drobno posiekaną cielęciną albo wołowiną, posolić, włożyć 1 albo 2 łyżki masła, wstawić na krótko do pieca.

910. Pilaw z surowej cielęciny z ryżem. Patrz baranina Nr. 944.

911. Pilaw z surowej cielęciny z ryżem i suszonymi śliwkami. Patrz baranina Nr. 944.

912. Potrawa z cielęcych dudów (lekka wątroba, płuca). Dudy obmyć, moczyć w zimnej wodzie 2 godziny, wrzucić we wrzątek posolony z włoszczyzną, cebulą, pęczkiem zieleni, bobkowym listkiem i pieprzem, ugotować, zdejmując szumowiny. Oczyszczyć zdjąć żyłki, drobno posiekać.

W łyżce masła zrumienić 1 cebulę, włożyć tam potrawkę, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki rosółu w którym się gotowała wątróbka, dodać, jeśli kto lubi, szczypiorku, podusić, posolić, popieprzyć, 6 jaj na twardo drobno posiekanych, na koniec szklankę śmietany, raz tylko zagotować — podawać.

913. Ragoût z pieczonej cielęciny. Zrumienić, mieszając, w rondlu łyżkę mąki w łyżce masła, rozprowadzić 1 — $1\frac{1}{2}$ szklankami buljonu, albo wrzącej wody, dodać pozostały z pieczeni sos, włożyć 2—3 w kawałki po-

krajane ogórki kwaszone albo 2—3 kwaśne jabłka także pokrajane w kawałki, zagotować i włożyć pokrajaną w kawałki cielęcinę, posolić do smaku, zagotować 2 razy—podawać.

917. Pekłówka cielęca. Peklowaną cielęcinę (patrz Nr. 4117) wymyć, ugotować w niesolonej wodzie, podawać na zimno do śniadania albo na gorąco z zielonym suszonym groszkiem, z gotowanymi kartoflami, z zieloną fasolą i t. p.

918. Cielęcina wędzona, patrz Nr. 4111. Podaje się do śniadania na zimno.

919. Forszmak z cielęciny i ze śledzia. Posiekać $\frac{3}{4}$ kl. pozostałej upieczonej cielęciny, włożyć oczyszczonego, wymoczonego śledzia, 2 łyżki tartej bułki, 4 kartofle ugotowane, przetarte; wszystko to usiekać, jak można najdrobniej, dodać pieprzu, ang. ziela, muszkat. gałki, 1 pieczoną drobno usiekaną cebulę, $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany albo śmietanki, 2 jajka, 1 łyżkę masła, wymieszać wszystko razem, włożyć w rondel wysmarowany masłem i podsypyany bułeczką, wstawić do pieca na $\frac{1}{2}$ godz.—wyłożyć na półmisek podawać.

920. Tartinki z cielęcych mózgów. Ugotować tak, jak zwykle, mózdek cielęcy, ostudzić, pokroić w plasterki, kłaść na plasterki długiej franc. bułki, posmarowanej z obu stron rozpuszczonym masłem, na wierzchu smarować masą: $\frac{1}{2}$ łyżki masła, $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, zrumienić zlekka rozproszając $\frac{1}{2}$ szklanką buljonu, dodać 2 — 3 drobno posiekane pieczarki, zagotować; z wierzchu posypać szczypiorkiem, wstawić na chwilę do pieca.

921. Tartinki z cynaderek. Usmażyć w maśle cierące nerki, pokrajać w plasterki; białą franc. pokroić też w plasterki, posmarować z obu stron masłem, na każdy plasterek położyć cynaderki, skropić masłem, w którym się dusiły cynaderki, posypać tartym parmezanem, znów skropić masłem, wstawić do pieca, żeby się zrumieniły, przełożyć na talerz, polać masłem.

922. Tartinki z cielęciny z parmezanem. Bułkę franc. pokrajać w plasterki, posmarować z obu stron roztopionym masłem, położyć na każdy plasterek, plasterki pozostałej pieczonej cielęciny, posypać tartym parmezanem, skropić masłem, wstawić w piec żeby się zrumieniły.

B A R A N I N A

Uwaga: Części baraniny są następujące: 1) Tylne części czyli szynka barania nazwana po franc. „Gigot de mouton”. Piecze się ją w całości albo wykrawa się miękką część bez kości i robi się z niej pieczeń, rodzaj befsztyka, szaszłyk i t. p.

2) Część przy nerce nazwana „Selle de mouton” używa się na pieczeń, rodzaj befsztyka, szaszłyk,

3) Mostek robi się pieczony i smażony,

4) Kotlet, t. zw. barani boczek, który czasami faszerują i robi się z niego bite kotlety,

5) Przednia ćwierć również się piecze, ale częściej, razem z łopatką, bierze się ją na zupę, ragoût, siekane kotlety i t. p.

6) Głowa i nogi na galaretę.

Nie należy brać baraniny z młodszego jak 2 miesięcznego barana, choć o ile jest dobrze odkarmiony i duży, można i 6-cio tygodniowego brać.

Baranina powinna być mocno ponsowego koloru, tłuszcz biały, delikatny, twardy, dość przezroczysty. Jeśli mięso bardzo tłuste i tłuszcz lepki, to dowód że baran stary był. Tłuszczu w baraninie więcej niż w wołowinie. Baranina jest mniej pożywna niż wołowina, ale strawniejsza jest — można ją jeść prawie surową bez obawy. Przytem barany prawie wcale nie chorują na tuberkuły, dlatego mięso ich jest zdrowsze i wolne od bakcyli tuberkulicznych.

W jesieni baranina jest niesmaczna. Żeby baranina nie miała specyficznego nieprzyjemnego smaku i zapachu trzeba ją moczyć przez kilka godzin w wodzie albo w serwatce albo marynuje się, polewa się ostudzonym octem z korzeniami, albo zalewa się oliwą w ciasnem naczyniu, dodaje się cebulę, czosnek i pęczek zieleni, selera, pietruszki i pora. Oliwy na 1½ — 2 kl. bierze się 1½ — szklaneczki, 1 cebulę i ząbek czosnku, przytem baraninę trzeba często przewracać.

Przed użyciem obmyć, natrzeć solą. Piec na rożnie albo na blasze w piecu, podławszy trochę wody. Wstawiać zawsze w gorący piec, żeby się dobrze zrumieniła, potem zmniejszyć ciepłotę i polewać sosem jaki ścieka z baraniny co 10 - 15 minut. Kiedy już jest gotowa, polawszy ostatni raz posypać bułeczką.

Po 10 min. wyjąć z pieca, troszkę przestudzić i wtedy kroić w poprzek włókien.

Kawałek baraniny 2 kl. trzeba piec 1½ godziny.

Kiedy pieczeń zaczyna parować — znaczy że baranina jest gotowa.

Baranina na zimno jest bardzo smaczna, dlatego dobrze jest upiec jej więcej niż trzeba na obiad.

923. Pieczeń barania zwyczajna. Zadnia ćwierć nie może być użyta wcześniej jak na trzeci dzień po zabiciu. Namoczyć ją na kilka godzin w zimnej wodzie albo serwatce, jak powiedziano w uwagach, potem wymyć, natrzeć solą po pół łyżeczki na każde ½ kl. położyć na blasze, tłuszczem do

wierzchu, na 1½ godziny wstawić do pieca gorącego, żeby się rumieniła — podlać 2—3 łyżki wody. Jeśli baranina jest chuda, trzeba na wierzchu położyć łyżkę masła kawałkami.

Piec jak w uwadze. Po upieczeniu wyłożyć na półmisek, pokrajać ostrym nożem. Sos zlać, przecedzić, wlać ½ szklanki wody, zagotować zostawić żeby się ustał, zebrać z wierzchu zbyteczny tłuszcz, podegrzać do najwyższej ciepłoty. Podając pieczeń, podlać trochę tego sosu na półmisek, a resztę podać w sosjerce.

Do tej pieczeni podaje się:

Purée z kartofli Nr. 627;

b) Białą fasolę albo bober Nr. 504;

c) Kartofle pieczone razem z baraniną;

d) Sałaty: świeże ogórki, kwaszona sałata z kwaszonej kapusty, ćwikła, marynowane wiśnie, marynowane grzybki i t. p.

Można też taką pieczeń i obrumienić w piecu przez 30—40 min., przełożyć ją z sosem, z dodaniem cebulek — szalotek w emaljowany rondel w którym dusić pod przykryciem dopóki nie będzie gotowa, podlewać 2 łyżki wody. Dusić ¾ godz., podlać ½ szklanki śmietany podusić jeszcze 5 min. — podawać.

924. Baranina na zimno. Jeśli zostanie baranina z obiadu, to nazajutrz można ją podać na zimno do śniadania z musztardowym sosem Nr. 476.

925. Baranina z ryżem zapiekana. Pozostałą baraninę można pokrajać w plasterki, kości porąbać, nalać niewielką ilością wody, dodać włoszczyzny, ½ bobkowego listka, 2—3 ziarenka pieprzu, ugotować przecedzić. Ugotować ½ szklanki ryżu, raz zagotować, wyrzucić na sito, przelać zimną wodą, przełożyć w rondel, nalać przecedzonym buljonem z ½ łyżką masła, ugotować, wymieszać z baraniną, przełożyć w rondel, zapiec. Podać oddzielnie sos z tego samego buljonu przecedzonego, włożywszy w niego kilką plasterków cytryny bez pestek.

926. Ragoût z pozostałej baraniny. Obrąć mięso z kości, pokroić w kostkę, kości porąbać, gotować 2—3 godzin z włoszczyzną, bobkowym listkiem 5—10 ziarnkami pieprzu, z pęczkiem zieleni, przecedzić. Zasmażyć w łyżce masła w rondlu 2—3 pokrajane cebule, dodać ½ szklanki ususzonego, utartego chleba albo ½ łyżki mąki, trochę soli (czosnku), 2—3 szklanki buljonu, łyżkę octu, albo ½ cytryny, przegotować, włożyć mięso, dogrzać do najwyższej ciepłoty, podawać.

927. Pieczeń barania z gryczaną kaszą i cebulą szarlotką. Przygotować pieczeń baranią jak w Nr. 923, naszpikować ząbkiem czosnku. Ugotować oddzielnie kaszę gryczaną na sypko.

Ogarniować nią baraninę na półmisku, polać sosem z pieczeni, zebrawszy zbyteczny tłuszcz.

Szalotki obrać z łupiny, upiec razem z baraniną, wyłożyć na półmisek przy mięsie, albo w sosie podać w sosjerce.

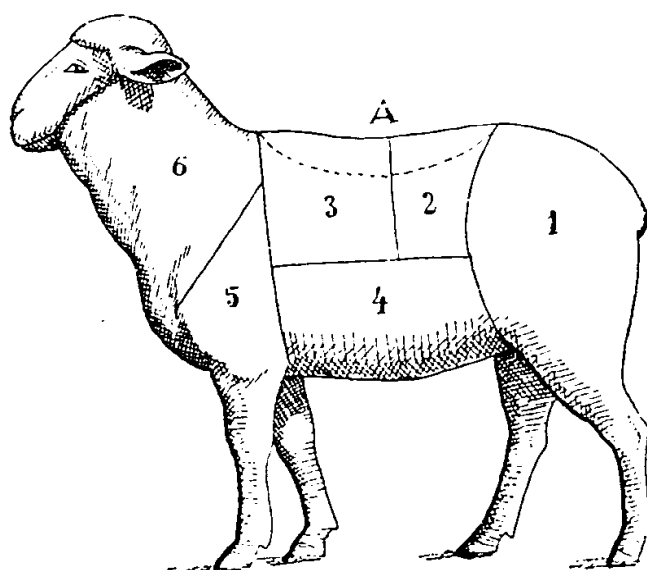
928. Baranina w rodzaju sarny marynowana. Ćwiartkę baraniny trzymać w piwnicy 3 — 4 dni, skroić tłuszcz i skórę; zagotować octu z $\frac{3}{4}$ szklanki z pieprzem, bobkowym listkiem, 5—6 łyżek jagód jałowca potłuczonego, gorącym zalać baraninę, trzymać tak 5 dni, codziennie przewracać, potem przemyć w czystej wodzie, naszpikować $\frac{1}{4}$ kl. wędzoną słoniną, piec w piecu, polewać 2 łyżkami masła. Kiedy będzie prawie gotowa, polać $\frac{1}{4}$ szklanką śmietany, kiedy śmietana będzie żółtawego koloru, przełożyć baraninę na półmisek, pokroić, polać precedzonym octem.

929. Baranina po wiosku z ryżem i kapustą. Przygotować do pieczenia ćwiartkę baraniny, naszpikować w kilku miejscach czosnkiem, a mianowicie: rozebrać główkę czosnku na cząsteczki: miękkie części baraniny ponacinać nożem wązkim, w nacięcia kłaść ząbki czosnku, położyć baraninę na blasze, polać ją oliwą, na blachę wlać 2 łyżki wody. Wstawić do pieca na $1\frac{1}{2}$ godz. Kiedy się zrumieni, przewrócić, polać i polewać co 10 min. dopóki się nie upiecze.

Wziąć głowę kapusty, wyciąć głąb. obrać liście, wrzucić w solony wrzątek, raz zagotować, wycisnąć, drobno posiekać, włożyć w rondel, dodać łyżkę masła albo drobno posiekanej słoniny, pęczek zieleni, pietruszki i kopru zrumienić na patelni na płycie na wolnym ogniu, często mieszając. Kiedy będzie na pół gotowa, wziąć pół szklanki ryżu, wymyć, wrzucić na gotującą się wodę, zagotować, wyrzucić na sito, włożyć w kapustę, nalać buljonem, żeby zakryło się, zagotować na płycie, szczelnie przykryć i wstawić do pieca, na godzinę, mniej więcej. Podając, wyłożyć na półmisek, posypać tartym serem parmezanem, położyć na wierzch baraninę.

930. Baranina z drobnymi szarlotkami. Wymyty i zbity kawałek baraniny od nerki albo wycięty miękki z ćwierci, natrzeć solą, dusić w rondlu z włoszczyzną i korzeniami, nalać octem do połowy z wodą. Wyjąć, obsypać tartą bułką albo mąką. Rozpuścić w rondlu kawałek masła, włożyć mięso i smażyć dopóki nie będzie miękkie, podlewać buljonem, w którym gotowała się z początku baranina.

931. Filet baranie z różnymi sosami. Zdjąć wierzchnią błonkę, posolić, naszpikować cienką słoniną, polać oliwą, obłożyć plasterkami cebuli i pie-



Podział mięsa baraniego

1. — Pieczeń, czyli dyszek.
2. — Forszlak z nerką.
3. — Kotlety z kostkami.
4. — Mostek, czyli bruścik na potrawki.
5. — Łopatka na potrawki lub siekanie.
6. — Kark na potrawki.
- A — Comber wykrojony w całości.

truszką zieloną, bobkowym listkiem i ang. zieleń, przykryć, zostawić na 12 godzin. Na dwie godziny przed wydaniem wyjąć, złożyć na małą blachę, polać masłem, wstawić w gorący piec.

Kiedy się zrumieni, zsunąć na mniejszy ogień, podlać buljonem; co 10 — 15 min. polewać ściekającym sosem dopóki nie będzie gotowe. Wyłożyć na półmisek, nakrajać, ogarniować jakimkolwiek puré. Z sosu zebrać tłuszcz, dolać wody albo buljonu, zagotować, podać oddzielnie w sosierce.

Do takiej pieczeni można dodać następujące sosy - podlewki:

Sos z czerwonych porzeczek Nr. 428.

Sos z wisien Nr. 427.

Sos cebulowy z kminkiem Nr. 418.

Sos musztardowy z maderą Nr. 476.

Sos na śmietanie Nr. 409.

Sos z ekstraktu Nr. 392.

932. Szaszłyk. Pokrajać w plastry 1 — 1½ kl. baraniny z kotleta, fillet albo z dyszka razem z tłuszczem; ułożyć szczelnie w kamiennej misce, przesypać solą, pieprzem, krajaną cebulą (zabkami czosnku) i zieloną pietruszką — zalać ostudzonym octem zagotowanym na pół z wodą i z korzeniami, zostawić tak na 4 godz. Następnie pokrajane plasterki baraniny ośuszyć na serwetce, nanizać na sztyk; zrumienić nad ogniem, podstawić metalowy półmisek i jak można najczęściej polewać sokiem, który ścieka. Podawać z ryżem, ugotowanym na sypko.

Można też szaszłyk nanizać w ten sposób: plaster baraniny, plaster tłuszczu, ogórek pokrajany wzdłuż, albo plasterzek szynki.

933. Baranina w sosie z kartoflami i ze smardzami. Z ćwiartki odciąć goleń i forszlak z nerką, żeby było łatwiej ułożyć w rondlu, nalać wodą, żeby nakryła mięso, zagotować, zesumować, włożyć 2 na pół przekrajane cebule, pietruszkę, seler, trochę soli i pieprzu, gotować dopóki nerka nie będzie miękka, potem dodać ½ talerza kartofli, pół talerza smardzy, doprawić pół łyżką masła z łyżką mąki i rozprowadzić buljonem, zagotować i podawać.

934. Baranina po turecku. Obłożyć dno i ścianki rondla plasterkami cienko pokrajanej słoniny, tylko nie wędzonej, ułożyć plasterki cebuli (3 cebule), następnie 1½ kl. baraniny wykrojonej z tylnej ćwierci, 2 marchewki, 2 pietruszki, 2 selery, łyżeczkę kminku, 5 liści bobkowych, 20 ziaren pieprzu, 2 gwoździki, imbiru kawałek, posolić, zalać octem tak, żeby nakrył baraninę, gotować pod przykryciem, dopóki nie będzie gotowa; wtedy wyjąć mięso, pokrajać na kawałki a buljon przecedzić przez sito, ze-

brać tłuszcz, wsypać łyżkę mąki, zrumienionej w łyżce masła, 2 szklanki pokrajanych w długie paseczki kwaszonych ogórków, wszystko razem zagotować, żeby ogórki przegotowały się; podać, polać tym sosem baraninę.

935. Noworosyjska pieczeń barania. Wziąć kotlet, oddzielić każde żebro z mięsem, a długą kość odciąć; przygotować jarzyny jak w Nr. 692, kłaść w garnek razem z żebrami, posolić, zalepić garnek ciastem, wstawić w piec, żeby się wypróżyły. Oddzielnie podać masło, jeśli żebra są tłuste, to masło niepotrzebne.

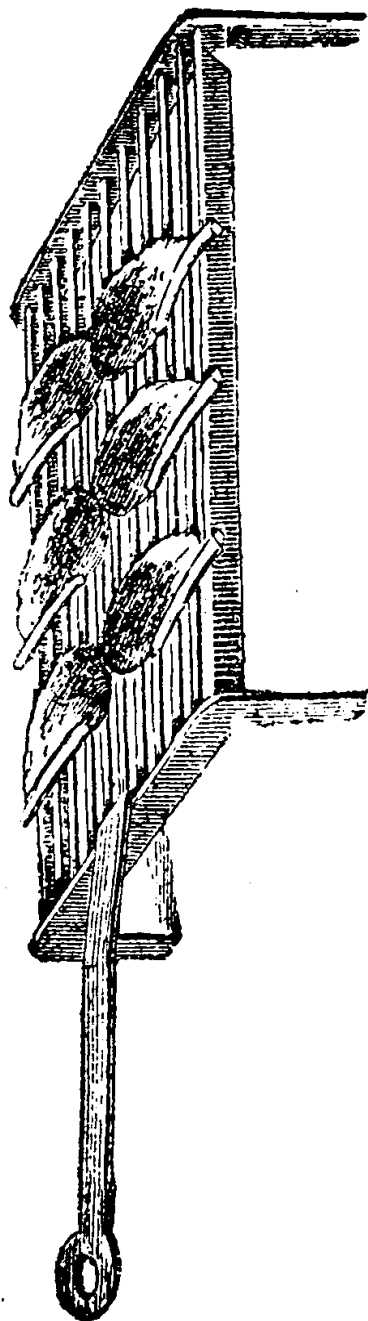
936. Kotlety baranie bite w klarze, ogarniowane puré z cebuli. Szklanka mąki i 1½ łyżki masła zrumienić, rozprowadzić butelką mleka, przegotować dobrze. Obrać 10 cebul, nakrajać w plasterki, wlać 2 szklanki buljonu (ugotować, przetrzeć przez sito; to puré włożyć w przygotowany beszamel, przegotować, dodać soli. Kotlety przygotować w ten sposób: pokroić kotlety, zostawić przy każdym kostkę, zbić dobrze, wykrajać żyłki. Rozpuścić na patelni 10 dk. masła, zrumienić w nim kotlety z obu stron, posolić je, wyłożyć na półmisek, ostudzić. Oddzielnie przygotować klar Nr. 298 — 300. Maczać kotlety w klarze i smażyć na fryturze albo na maśle — kłaść na dobrze rozgrzany tłuszcz; kiedy się dobrze zrumienią, wyłożyć na półmisek w krąg, w środek położyć puré z cebuli, polać sosem: 10 dk. suchego buljonu rozpuścić w ½ szklance wody, zagotować, polać kotlety.

937. Kotlety baranie siekane z puré z kartofli. Wziąć baranią łopatkę, wykroić mięso, wybrać żyły, usiekać albo przepuścić przez maszynkę, dodać 2 żółtka, łyżkę masła, ½ franc. bułki, namoczonej w szklance wody, albo buljonu, posolić, popieprzyć, dobrze wyrobić, zrobić kotlety i zostawić je na godzinę. Potem otaczać je w jajku, w tartej bułce, zrumienić na sklarowanym maśle, wyłożyć na półmisek, polać sosem, t. j. masłem, w którym się smażyły kotlety. Podać do nich puré z kartofli Nr. 627.

938. Kotlety baranie z pieczoną cebulą. 10 — 12 cebul upiec w piecu. Kiedy będą miękkie, obrać je z łupy, położyć na środku półmiska, ogarniować kotletami, polać masłem, w którym się smażyły.

939. Kotlety baranie we franc. cieście podaje się jak cielęce kotlety Nr. 871.

940. Kotlety baranie bite albo siekane polać mocnym sosem z ekstraktu Nr. 392.



Kotlety baranie w klarze, smażone na ruszcie.

941. Bite kotlety baranie. Wziąć kotlet, nakroić kotlety, biorąc po 2 żebra na każdy kotlet, jedno wyciąć a drugie skrócić, wyrobić go, odjąć żyłki, zbić, wyrównać, posolić, popieprzyć. Otoczyć w przesianej bułce tartej. Rozpuścić na patelni masła, kiedy się zagotuje, kłaść kotlety, zrumienić z obu stron na dużym ogniu, odstawić na mniejszy, żeby doszły. Jeśli naciśnąć nożem kotlet i z niego nie idzie krwawy sok—są już gotowe. Wyłożyć na półmisek, w sos wlać 2 — 3 łyżki gotowanej wody, zagotować, przecedzić, podać sosem kotlety na półmisku. Do nich podaje się puré z kartofli, albo z cebuli 645.

943. Pilaw turecki z baraniny z ryżem. Wziąć $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ kl. mostku, kotleta albo tłustego dyszka z zadniej ćwierci. Nakrajać pierwszą w kawałki, z drugiej porobić kotlety, a trzecią w plastry. Rozpuścić w rondlu 10 dk. masła albo baraniego łoju nerkowego. Kiedy zagotuje się, włożyć jedną pokrajaną cebulę albo cebulkę szarlotkę i baraninę natartą solą i pieprzem. Polać szklanką buljonu, smażyć pod przykryciem, często obracać.

Wziąć $\frac{1}{2}$ szklanki ryżu, przemyć go, sparzyć, zostawić tak na 10 min., wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, przełożyć do baraniny, dolać rzadkiego buljonu, żeby zakryć ryż, $\frac{1}{2}$ listka bobkowego i 5 ziaren ang. ziela i 5 ziaren pieprzu, dusić w piecu pod przykryciem dopóki ryż nie będzie zupełnie miękki i sypki, posolić — podać.

944. Pilaw turecki z ryżem z suszonymi śliwkami i t. p. Pilaw Nr. 973—można urozmaicić: kiedy ryż włożony jest do baraniny, wziąć szklankę franc. śliwek, $\frac{1}{2}$ szklanki rodzenek bez pestek, sparzyć (można dodać szklankę szeptafy), nakryć pokrywą i zostawić przez pół godziny, zlać wodę, wyjąć pestki, wsypać w baraninę z ryżem, dodać 10 dk. masła, wymieszać ostrożnie, dodać parę plasterków cytryny bez pestek, wstawić w piec. Taki pilaw można przyrządzić z cielęciny i z kury.

945. Pilaw z ryżem i pomidorami. Pilaw Nr. 943 przygotować. Kiedy będzie gotów, włożyć w niego 2 — 3 łyżki puré z pomidorów, które pierw należy przesmażyć w maśle. Wymieszać z ryżem ostrożnie, wstawić na kilka min. w piec.

947. Barani mostek z rzepą. 1 kl. mostku nalać wodą, zagotować, zeszumować, posolić, włożyć włoszczyznę i rzepę pokrajaną w kostkę, ugotować żeby była miękka. Kiedy będzie gotowe zasmażyć $\frac{1}{2}$ łyżki masła z pół łyżką maki, dodać zielonej pietruszki i kopru, wyłożyć na półmisek, obłożyć mostkiem, opieprzyć, kto lubi.

948. Ragoût z baraniego mostku. Obmyć pokrajać surowy mostek na kilka kawałków, posolić, popieprzyć, obsypać mąką. Pokrajać cienko cebulę, zlekką zrumienić w maśle, włożyć mięso, podlać szklanką buljonu, dusić pod przykryciem, często mieszając łydątką odedna. Kiedy mostek się zrumieni wlać buljonu tyle, żeby nakryć nim mięso, dodać szklankę śmietany, raz zagotować z marchwią, rzepą i pęczkiem zieleni. Gotować na wolnym ogniu.

Na kwadrans przed podaniem włożyć kartofle, ugotowane w posolonej wodzie.

Wyłożyć wszystko na głęboki półmisek, obsypać zieloną pietruszką i koprem.

Można obłożyć grzankami z bułki, pokrajanej w cienkie plasterki, posmarowanej z jednej strony masłem i podsuszanej w piecu.

949. Mostek barani w śmietanie. Kilo do 1½ baraniny przemyć, pokrajać na części, nalać zimną wodą, zagotować, zesumować, przemyć, włożyć w precedzony buljon, gotować z pieprzem, bobkowym listkiem, cebulą, włoszczyzną i zielenią.

Łyżkę masła zasmażyć z ½ szklanką mąki, rozprowadzić 1½ szklanki precedzonego buljonu, dobrze zagotować, wlać 1 — 1½ szklanki śmietany, dodać 15—20 marynowanego agrestu, włożyć mostek, raz zagotować, podawać na niedużym głębokim półmisku.

950. Pieczony barani mostek. Wziąć połowę baraniego mostku, wymyć go, natrzeć solą. Położyć na blasze, posmarować łyżką masła, wstawić do gorącego pieca na 1½ godziny. Kiedy się dobrze obrumieni, dać mniejszy ogień, polewać co 10 min. sosem. Taki mostek można nafaszerować gotową ugotowaną na sypko, gryczaną kaszą.

951. Mostek barani gotowany w sosie z kminku. Ugotować mostek z solą i włoszczyzną. Zasmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, ciągle mieszając; kiedy się zrumieni, wsypać łyżkę kminku, łyżkę cukru, rozprowadzić buljonem, w którym się gotował mostek, wlać 2 łyżki octu, zagotować; kiedy sos zgęstnieje, polać nim złożone na półmisku mięso.

952. Mostek barani gotowany w sosie z agrestu i śmietany. Z mostku można zrobić supę Nr. 26, mostek wyjąć i podać oddzielnie w sosie ze śmietany i agrestu Nr. 949, włożywszy w ten sos trochę gotowanych kartofli.

953. Baranina gotowana w sosie z wina. Kawałek baraniny, z przedniej części, pokrajać na kawałki, zagotować 2 razy, przemyć w zimnej wodzie,

nałac przecedzonym tym buljonem, ugotować, włożyć 3 cebule, posolić, dać bobkowy listek i ang. ziela. Zasmażyć łyżkę mąki w łyżce masła, rozprowdzić buljonem, wlać trochę cytrynowego soku, włożyć baraninę, zagotować, na koniec wlać szklankę wina, 2 — 3 kawałki cukru — przed wydaniem wbić 2 — 3 żółtka, podegrzać, połać na półmisku baraninę.

P R O S I Ę

Uwaga: Tłustego prosiaka zarznąć, włożyć w zimną wodę, potem zaraz we wrzątek na 2 min., oskrobać szczecinę ostrożnie nożem żeby razem ze szczecina nie zlała skóra, natrzeć mąką, opalić nad spirytusową maszynką albo nad papierem, w trąbkę zwiniętym. Przeciąć od szyi skórę wzdłuż, wypatroszyć, wymyć dobrze z wierzchu i w środku, pokrajać na części.

b) Jeśli prosię ma być nadziewane, to trzeba ostrożnie powyjmować kości, żeby nie uszkodzić skóry i mięsa, inaczej farsz wyleci przy gotowaniu. Faszeruje się wzdłuż równomiernie, żeby jednakowo się gotował.

Potem zaszyć, owinać w serwetkę, owiązać nitką. Wstawia się do gotowania prosię w zimną wodę razem z wyjętymi kośćmi.

c) Żeby nie zabijać naturalnego, delikatnego smaku, nie dodaje się ani włoszczyzny, ani korzeni, ani octu, nie naciera go się solą, bo od soli czerwienieje.

d) Nakrywszy pokrywą, wstawia się prosię na duży ogień, a kiedy znacznie się gotować, odstawić na płytę na bok i wolno dusić 1½ — 2 godz.

d) Wyjąć prosię, zdjąć nitki i serwetkę, pokroić na porcje, wyłożyć na półmisek, przydawszy naturalną formę prosięcia, połać sosem przygotowanym na buljoni w którym się dużyło prosię.

e) Jeśli prosię nie faszerowane, a pokrajane na porcje, ma być podane w jakimś sosie, to po ugotowaniu należy odstawić go w rondlu do zastygnięcia, posolić go. Przed podaniem włożyć go w sos, podegrzać a nawet raz zagotować, zaraz podawać.

f) Żeby się przekonać czy prosię już gotowe, nakłówa się je igłą—jeśli lekko schodzi — prosię już ma dosyć.

g) Piecze się w nast. sposób: przygotować jak powiedziano w **uwadze** — zaszyć go jeśli faszerowany, podwinąć łapki, położyć na blasze, na krzyż ułożonych brzożowych patyczkach, natrzeć prosię oliwą nicejską, od czego skórka lepiej się zrumieni i będzie chrupka, połać z wierzchu sklarowanym masłem, wstawić w gorący piec, polewać co 10 m., jak się zrumieni i zmniejszyć żar. Piecze się godzinę.

h) Po upieczeniu naciąć od grzbietu wzdłuż do kości. Złożyć na desce, zostawić przez 15 m., potem pokroić na części, ułożyć na półmisku, żeby stanowił jakby całość, polać sosem z prosięcia.

i) Jeśli prosię jest duże a osób do stołu niezbyt dużo, to można prosię rozdzielić na kilka potraw. Z główki, łapek i kilku kawałków prosięcia zrobić galaretę. Połowę reszty tułowia pozostałego, wzdłuż rozkrojonego, podzielić na 2 części: jedną ugotować i podać w sosie jakimkolwiek, a drugą połowę upiec.

955. Prosię gotowane w białym sosie. Przygotować prosię jak wyżej, rozkroić wzdłuż, wymyć dobrze, pokroić na porcje, wstawić w zimnej wodzie bez włoszczyzny i bez soli, zagotować na dużym ogniu, dogotować na wolnym. Kiedy będzie gotów, posolić, odstawić, ostudzić, nie wymując z buljonu.

Przygotować biały sos z $\frac{3}{4}$ szklaki mąki, $1\frac{1}{2}$ łyżki masła i 3 szklanek buljonu z prosięcia, zagotować, posolić, przecedzić, wlać szklankę, albo więcej, świeżej śmietany, włożyć kawałki prosięcia, raz zagotować, podawać.

Do tego sosu dodać można 20 marynowanych jagód agrestu, albo 2 łyżki kaparków, albo 12 kartofli gotowanych, albo kieliszek wina i 1 — 2 kawałki cukru.

956. Prosię gotowane z chrzanem i śmietaną. Ugotować jak w Nr. 955, polać sosem chrzanowym Nr. 474.

957. Prosię w słodko - kwaśnym sosie, szarym. Ugotować jak Nr. 955, polać sosem 415.

958. Prosię z sosem pieczarkowym. Ugotować jak w Nr. 955, polać sosem pieczarkowym Nr. 435.

959. Gotowane faszerowane prosię. Ugotować prosię jak w uwadze pokroić oprócz główki i nóżek, wyjąć wszystkie kości ostrożnie, żeby nie przeciąć skóry. Nafaszerować w nast. sposób: $\frac{1}{2}$ kl. cielęciny drobno posiekać, włożyć miękisz bułki franc. namoczonej w mleku albo w śmietanie, 2 jajka, sól, łój nerkowy cielęcy ($\frac{1}{2}$ cebuli zasmażonej w pół łyżce masła), ang. zieleń, wszystko to utłuc w moździerzu albo przepuścić przez maszynkę do mięsa, 10 dk. gotowanej szynki albo ozoru, pokrojonego w cienkie plasterki. Usmażyć omlet z 2-ch żółtek, drugi z 2-ch białek z $\frac{1}{2}$ łyżką masła, ziarnkiem ang. pieprzu i zieloną pietruszką

Kłaść rząd farszu, rząd szynki, rząd omletu i t. d., zaszyć dobrze, owinać w serwetę (patrz. uwagę), kiedy się dogotuje, posolić. Polać sosem pieczarkowym Nr. 435 — podać.

Można tę potrawę zrobić z połowy prosięcia przekrojonego w poprzek. Można podać na zimno.

960. Pieczone prosię. Przygotować jak w uwadze. Podać jakąś marynowaną sałatę.

961. Prosię pieczone, faszzerowane gryczaną kaszą. Przygotować jak w uwadze. Kaszę gryczaną sparzyć wrzątkiem, przez 10 min. pozostawić żeby spłynęły ziarna na wierzch, zlać wodę, przełożyć kaszę w garnek, żeby napełnić do połowy, dodać łyżkę masła, nalać wrzątkiem, żeby nakryć kaszę wodą na trzy palce, posolić, wymieszać, wstawić w piec. Kiedy się skórka zrumieni, przewrócić.

Polać sosem z prosięcia rozcieńczonym buljonem.

962. Prosię pieczone, faszzerowane wątróbką. Upiec prosię. Farsz następ.: Wziąć połowę cielęcej wątróbki z dodaniem wątróbki i lekkiej prosięcia, zdjąć z nich błonki, namoczyć w zimnej wodzie, kilka razy ją zmieniając. Pokroić na małe kawałki. Następnie wziąć $\frac{1}{2}$ kl. świeżej słoniny, drobno pokrajanej cebuli zrumienić na dużym ogniu, mieszając. Kiedy słonina zacznie topnieć, wsypać wątróbkę, zasmażyć ją, wybrać i oddzielnie wystudzić bez słoniny. Ostudzoną wątróbkę utłuc w moździerzu, dodać słoninę, przetrzeć przez sito, wybić na lodzie łopatką, żeby zbieleła, dodać 4 żółtka, posolić, popieprzyć, wlać 1 — 2 kieliszki madery, dodać 4 jajka.

Wszystko wymieszać, nafaszerować, zaszyć, upiec.

Tak przyrządzone prosię podaje się na zimno na Wielkanoc.

963. Pieczone prosię, faszzerowane wątróbką albo podrobami z prosięcia. Obgotować, posiekać wątróbkę i podroby z prosięcia, utłuc w moździerzu, przetrzeć przez sito, włożyć łyżkę masła, 3 żółtka, $\frac{1}{2}$ szklanki przebranych i sparzonych rodzenek bez pestek, 10 gwoździków, 10 ziaren pieprzu, 2 — 3 kawałki cukru, $\frac{1}{2}$ franc. bułki namoczonej w wodzie albo buljonie, wymieszać, utłuc wszystko razem, nafaszerować prosię. Jeśli prosię duże, $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ kl. można odkroić główkę, łapki i t. p. i użyć na zupe, a tułów nafaszerować, jak wyżej — i upiec.

Takie prosię jest dobre na zimno i podaje się na stół Wielkanocny. Jeśli prosię jest duże, dodaje się do farszu kawałek cielęcej wątróbki i farszu bierze się podwójną porcję.

964. Pieczone prosię, faszerowane domowym makaronem. Oczyszczyć, nafaszerować i upiec. Farsz następ.: przygotować ciasto jak na makaron. Zagotować wody, posolić, wrzucić makaron, gotować, mieszając, 10 min.; wyrzucić na sito, przelać zimną wodą. Kiedy obsiaknie, przełożyć na kamienną miskę, włożyć zagotowane i zlekka zrumienione podroby, t. j. serce i lekkie. Wątróbkę, starannie obraną z żółci, pokroić w plasterki, zrumienić w tym samym masle. Wymieszać, posolić, dodać ang. ziela, włożyć łyżkę masła, wymieszać, nafaszerować, zaszyć, upiec.

Z prosięcia robi się galaretę, majonez i ruladę — patrz Rozdział XII.

WIEPRZOWINA

Uwaga: Wieprzowina jest lekko-strawna, ale pożywniejsza jest wołowina. Dobra wieprzowina nie powinna być zbyt tłusta, jasno - różowego koloru, przerośnięta białym tłuszczem. Najlepsze mięso jest z 7 — 8 mies. wieprza — a sadło z 15 mies.

Podział i przygotowanie zapasów z wieprza zamieszczono w II cz. od Nr. 4114 — 4153 — tu podaje się tylko potrawy.

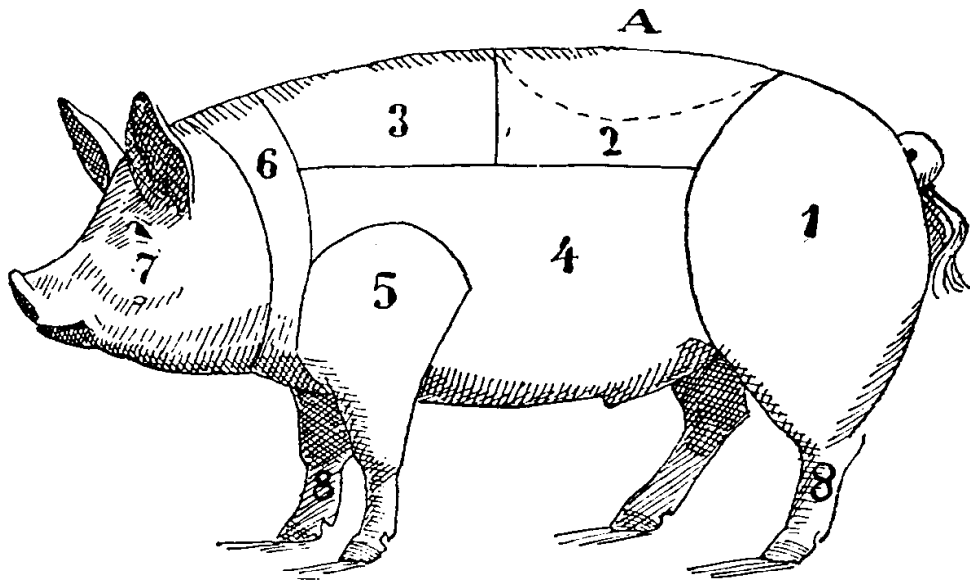
Wszystkie potrawy z wieprzowiny powinny być dobrze gotowane i dobrze pieczone, bo wieprzowe mięso nie jest wolne od trychin, które można unieszkodliwić przy 65° ciepłoty.

Przy gotowaniu i przy pieczeniu wieprzowiny trzeba ją nakłuwać głęboko możliwie często, żeby te 65° przenikły wszędzie do środka mięsa, bo tylko w takim razie można je spokojnie spożyć.

Jeśli się kupuje wędzoną szynkę całą, trzeba wetknąć nóż pod kość i jeśli po wyjęciu nóż jest czysty i nie pachnie nieprzyjemnie — szynka świeża.

Gotowana świeża szynka podaje się w barszczu albo w kwaśnej zupie innej.

965. Szynka z młodego wieprza. Piecze się jak każde pieczone w piecu na blasze, na dwóch, złożonych na krzyż patyczkach. Posmarować masłem, obsypać tłuczonymi korzeniami, obłożyć szarlotkami, podlać 2 — 3 łyżki wody, nakłuć w kilku miejscach — wstawić w gorący piec. Kiedy się obrumieni, zmniejszyć żar i polewać sosem co 10 — 15 m., nakłówać widelcem. Piecze się 1½ — 2 godz. zależnie od wielkości; niektórzy polewają octem, albo po upieczeniu, zbierają tłuszcz z sosu i polewają maderą, albo kładą w sos 2 — 3 drobno pokrajane jabłka, żeby upiekły się razem i były prze-tarte z sosem. Sos albo inaczej podlewkę trzeba podawać bardzo gorącą. Podaje się z gotowanymi kartoflami i całą cebulą, który się piecze razem z mięsem.



Podział mięsa wieprzowego

1. Szynka, czyli pieczeń.
 2. Schab, czyli kotlety z kostkami.
 3. Polędwica, dalsza część schab.
na pieczeń lub karbonadle.
 4. Boczek, czyli wędzonka.
 5. Przednia szynka, czyli łopatka; może być użyta na kiełbasy lub siekanie.
 6. Mięso od karku, na siekanie lub kiełbasy.
 7. Głowa, na roladę lub w kawałkach do barszczu.
 8. Nogi na galaretę.
 9. Ogonek do barszczu.
- A) Właściwa polędwiczka znajdująca się pod żebrami schabu, na filety i zrazy.

966. Wieprzowina gotowana w sianie z piwem. Wymyć kawałek wieprzowiny od szynki, zawiązać w serwetkę, włożyć do rondla w zimną wodę z dwiema garściami świeżego pachnącego siana, zagotować raz i drugi, wyjąć wieprzowinę z serwetki, włożyć w rondel, wsypać 5 — 10 ziaren ang. ziela, pieprzu, 2 — 3 listki bobkowe, nalać butelką owsianego piwa, dusić pod przykryciem. Polać sosem w którym się dusiło mięso, zdjawszy uprzednio z niego tłuszcz. Można podawać:

- 1) Z puré z kasztanów Nr. 565, 566.
- 2) Z duszoną kapustą po litewsku 553.

967. Pieczona wieprzowina z suszonymi śliwkami. Nieduży kawałek — 1 kl. 1 ¼ wieprzowiny od zadniej szynki zbić, zdjąć skórę, wymoczyć w zimnej wodzie, włożyć w rondel, wlać ½ albo szklankę wina, pół szklanki octu, 1 ½ szklanki wody, osolić, bobkowy listek, ang. zieleń, jałowcowych jagód, dusić pod przykryciem, często obracając mięso; ¼ kl. suszonych śliwek ugotować w wodzie, przetrzeć przez sito, zmieszać z podsmażoną w maśle bułeczką, włożyć trochę cukru, cynamonu, rozprowadzić sosem z pieczeni, zagotować, poleać pokrajane mięso na półmisku.

Zamiast śliwek można wziąć wiśniowy sok.

968. Pieczeń wieprzowa szpikowana. Świeżą szynkę zbić dobrze, wymoczyć w wodzie, zdjąć z niej skórę, naszpikować słoniną, posolić. Na dno blachy włożyć pokrajaną cienko cebulę, trochę pietruszki, bobkowych liści, ang. ziela i gwoździków, położyć na to wieprzowinę, podlać 2 łyżkami wody, poleać masłem, piec, często polewając. Kawałek suchego buljonu rozpuścić w pół szklance wody, zebrać tłuszcz z sosu z pieczystego, zmieszać z rozpuszczonym suchym buljonem; dodać 2 — 4 łyżki kaparów albo szklankę cebulek - szarlotek, zrumienionych w tłuszczu zebranym z sosu, albo kilka marynowanych grzybków, zagotować, poleać pieczone na półmisku. Można też wlać 2 łyżki wina.

969. Pieczeń wieprzowa marynowana. Wziąć kawałek świeżej, niesolonej wieprzowiny, zdjąć skórę, zamarynować na 2 — 3 doby w następujący sposób: oblać mięso szklanką octu z pół szklanki oliwy, szklanką madery, bobkowy listek włożyć, cebulę, trochę estragonu, soli. Kiedy wieprzowina zamarynuje się, wyjąć i piec na rożniu, na dużym ogniu, polewając tym octem, w którym się marynowała; upiec do połowy, a potem dopiec w piecu pod papierem. Albo od razu piec na blasze w piecu, podlać octem z marynowania, a potem z pieczeni sosem. Przed wydaniem posypać tartą bułką, skórką cytrynową obtartą na tarce i piec, nie polewając już sosem. Podawać z gotowanymi kartoflami.

Można poleać sosem Nr. 427 albo 428.

970. Gotowana świeża wieprzowina. Podaje się przeważnie w barszczu i kwaśnej zupie w których się ona gotuje. Trzeba ją wymyć, włożyć w solony wrzątek z pieprzem, bobkowym listkiem, cebulą i włoszczyzną. Ugotować zupełnie, t. j. kiedy można będzie lekko zagłębić widelec, co trzeba robić możliwie najczęściej, przekłuwając do samego środka. Gotuje się trzy godziny.

971. Mostek wieprzowy, faszerowany kapustą i jabłkami. Wymyć mostek wieprzowy, przerąbać kostki, zrobić nożem duży otwór między mięsem i kośćmi i nafaszerować w ten sposób: poszatковать małą główkę kapusty, posolić, wycisnąć albo wziąć kwaszonej kapusty, sparzyć, wycisnąć, zmieszać z 5 kwaśnymi jabłkami, drobno pokrojonymi, z łyżką masła, nafaszerować mostek, zaszyć, posypać drobno pokrojoną cebulą, podlać 3 łyżki wody — piec w piecu.

972. Mostek wieprzowy z sosem ze śliwek, jabłek albo wisien. Mostek porąbać na kilka części, ugotować w solonej wodzie. Kiedy ostygnie, posypać tartą bułką, zrumienić z dwóch stron w piecu na blasze wysmarowanej 1 łyżką masła. Dwie łyżki wiśniowego, jabłecznego albo śliwkowego puré z miodem, albo z cukrem, rozprowadzić 2 szklankami buljonu albo wody, dodać, jeśli trzeba, cukru, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu, 5 tłuczonych gwoździków, skórki cytrynowej, madery, albo portweinu, zagotować, połać masłem.

973. Wieprzowe i wołowe cynaderki. Wieprzowe, a lepiej wołowe cynaderki przygotowuje się we Francji następującym sposobem: włożyć we wrzątek, zagotować kilka razy, zeszumować, wyjąć, ostudzić; pokrajać w cienkie plastreki. W łyżce masła zasmażyć łyżkę mąki, rozprowadzić $\frac{3}{4}$ szklanki madery albo Xeresu, włożyć pieczoną roztartą cebulę. Cynaderki posolić, posypać zlekka mąką i pieprzem, włożyć w sos, dusić na wolnym ogniu pod przykryciem, około godziny.

Albo zagotować je w sosie ekstraktowym Nr. 392.

974. Kotlety wieprzowe. Wziąć kotlet czyli schab z żeberkami, rozdzielić na żeberka, wyrównać kotlet, żeberka nieco odrąbać, zbić, posolić, popieprzyć, otaczać w tartej bułce, położyć na mocno rozgrzanej patelni na masło, postawić na płycie na dużym ogniu, żeby od razu zrumieniły się, przewrócić na drugą stronę, podsmażyć na mniejszym ogniu 15 — 20 m. Jeśli przy naciśnięciu nożem przestanie wychodzić krwisty sok — znaczy się — gotowe, zaraz podawać. Kotlety i pieczone każde trzeba zaraz podawać, bo wyschnie, nie jest soczyste, traci smak.

Podawać z następ. sosem:

1) 1 łyżkę mąki zasmażyć w pół łyżce masła, rozprowadzić 1 ½ szklanką buljonu, zagotować w nim pół szklanki chrzanu;

2) albo zamiast chrzanu wziąć 2 łyżki korniszonów zagotowanych też w sosie;

3) albo z sosem 419;

4) albo podać z zielonym groszkiem 511 i z puré z kartofli Nr. 627;

5) polać kotlety wiśniowym sokiem, ale wtedy tylko kiedy kotlet otoczony jest w jajku i w bułce bez cebuli.

Albo inaczej: Łyżkę drobno posiekanej cebuli zrumienić w ½ łyżce masła, kiedy ostygnie, wbić 3 jajka, wymieszać, posmarować tem kotlety, wsypać bułkę tartą, położyć na patelnię albo na blachę, wysmarowaną 1 ½ łyżkami masła, wstawić w piec, zrumienić, polewając masłem.

976. Sosiski świeże. Kupić gotowe sosiski. Wrzucić w gotującą się wodę, raz zagotować, przełożyć w nikłowy ronderek, przelać wodę, przykryć pokrywką — podać. Oddzielnie podać puré z kartofli albo duszoną kapustę Nr. 548.

977. Małorosyjska kielbasa. Kilo surowej kielbasy wieprzowej, położyć na patelni z 2-ma łyżkami masła, wstawić do pieca na godzinę, polewać co 10 min. ściekającym tłuszczem. Żeby masło nie przypaliło się, podlewać po trochu 2 łyżki piwa. Gotuje się także taką kielbasę w wodzie, tak żeby kielbasa była zakryta, gotuje się godzinę, licząc od chwili zagotowania się. W wodę można wrzucić cebulę, listek bobkowy, kilka ziarenek pieprzu i ang. ziela.

Taką kielbasę podaje się z puré z kartofli z szarym sosem Nr. 415.

978. Z wieprzowiny robi się jeszcze galaretę, głowiznę, kielbasy, sosiski, patrz cz. II, Nr. 4137—4158.

S Z Y N K A

Uwaga: Jeśli szynka jest łykowata, to dzień przedtem trzeba ją dobrze owinąć w czystą ściereczkę i zakopać w czarną ziemię na 12 godz. Jeśli jest za słona, to trzeba ją moczyć 24 godz. w zimnej wodzie, często zmieniając wodę, a kiedy się zaczyna gotować, to też zmieniać wodę i za każdym razem wrzucać skórkę sitkowego chleba. W ten sposób rozpuszcza się sól i poprawia się nieprzyjemny zapach każdego mięsa i ryby.

979. Gotowana, świeżo zasolona szynka. Kawałek świeżo zasolonej szynki wymyć dobrze, jeśli dawniej posolona, to moczyć w wodzie kilka godzin, potem ugotować, nakłuwając często widelcem. Przed wydaniem ścinać wierzchnią skórę, pokroić w plastry, ułożyć na półmisku. Podaje się na zimno i na gorąco; w ostatnim wypadku ogarniować gotowanymi kartoflami albo innymi jarzynami, albo podać do niej chrzan z octem albo musztardę.

980. Gotowana, wędzona szynka. Szynkę zadnią albo przednią namoczyć na noc w zimnej wodzie, rano wymyć w gorącej wodzie, wytrzeć do sucha pszenicznymi otrębami, jeszcze raz spłukać w zimnej wodzie. Goleń odrąbać do połowy i użyć do kwaśnej zupy. Zawiązać w serwetkę, nalać zimną wodą, gotować najpierw na dużym ogniu, a potem na dużym pod przykryciem, uważać, żeby nie przegotować, co można poznać po kostce w przeciwnym końcu nogi znajdującej się — jeśli ta kostka sama odchodzi od mięsa — widoczne jest, że przegotowana szynka — jeśli po ugotowaniu daje się łatwo wyjąć — wtedy szynka ma w sam raz — i kładzie się ją do tego samego kociołka, w tę samą wodę, żeby w niej zastygła — inaczej nie będzie soczysta i smaczna.

Szynka 3 kl. ważąca, musi się gotować nie mniej jak 5 godz., jeśli jest nalana zimną wodą. Jeśli wstawia się w gotującą wodę — zagotowuje dwa razy i odstawia żeby doszła — wystarczy 4 godz. Dobrze jest włożyć w gotowanie 3 — 4 cebule (jeśli kto lubi) pokrojone na części, 4 listki bobkowe, 15 — 20 ziaren pieprzu i ang. zieleń. Kiedy szynka ostygnie w wodzie. wyjąć na deskę, wykręcić kosteczkę, położyć szynkę skórą do wierzchu, skrajać rozgotowane kawałki i potem już krajać z góry na dół równe, ładne plastry, układać na półmisek.

Podaje się do niej musztardę, chrzan z octem, tatarski sos Nr. 461, albo sos musztardowy Nr. 475.

981. Pieczona wędzona szynka. Dużą wędzoną szynkę namoczyć na noc w zimnej wodzie, rano wymyć we wrzątku i t. d., jak wyżej. Kiedy się piecze chleb, oblepić ciastem chlebowym szynkę, wstawić do pieca i wyjąć ją razem z chlebem. Ciasta nie zdejmować z niej, dopóki nie ostygnie. Wtedy oskrobać ciasto nożem, naciąć wierzchnią skórę, odsunąć ją do połowy, naszpikować gwoździkami w paseczki albo w kratkę, posypać łyżeczką cukru miałkiego i łyżeczką cynamonu, wstawić w piec na kilka minut, żeby cukier rozpuścił się i zlekka zrumienił się. Tak przygotowaną szynkę podaje się na stół Wielkanocny.

Kiedy w ciągu kilku dni mięso z szynki będzie okrajane, porąbać kości i pokroić skórę i dodawać po trochu do kwaśnych zup, do kartoflanki, do grochówki i t. p.

982. Pieczona wędzona szynka inaczej. Przed zapieczeniem szynki w cieście, niektórzy zdejmują z niej skórę, przekłuwają szynkę ostrym nożem w 4-ch miejscach, sypią na tłuszcz miałki cukier, na palec grubości, przykrywają znów skórę zdartą, przymocowują drewniakami, oblepiają ciastem i zapiekają. Tak przygotowana szynka, ma bardzo delikatny smak.

983. Głowizna starego wieprza, podawana na stół Wielkanocny na zimno. Ładną głowiznę wędzoną oczyścić, ugotować jak wędzoną szynkę Nr. 980. Ułożoną na półmisku, przybrać bibułką białą i zielenią.

DZIKIE PROSIĘ, SARNA, JELEŃ, ŁANIA

984. Dzikie prosię na pieczyste. Wziąć 1 — 2 kl. tego mięsa, zamarynować na 2 — 3 doby w occie z korzeniami. 4 — 5 szklanek octu, 6 — 7 bobkowych liści, 30 ziaren ang. ziela, 30 jagód jałowcowych, 3 cebule, zagotować, ostudzić.

Dno rondla wyłożyć cienkimi plasterkami słoniny, ułożyć mięso, posypać włoszczyzną i korzeniami, szczelnie przykryć pokrywą, dusić na wolnym ogniu; kiedy się podrumieni, wlać pół szklanki buljonu, dusić, znów podlać pół szklanki buljonu i na koniec pół szklanki wina, dusić dopóki nie będzie miękką.

Kiedy pieczyste będzie gotowe, pokroić go w plasterki, ułożyć na półmisku, polać sosem następującym: 1½ szklanki przecedzonego sosu z pieczeni zmieszać z ½ szklanką soku wiśniowego. Na pół godziny przed wydaniem posypać bułeczką z serem tartym, parmezanem, łyżeczką cukru, pół łyżeczki cynamonu, wstawić w piec, żeby się zrumieniło..

Można upiec również zwykłym sposobem, polać sosem z czerwonych porzeczek, albo wisien Nr. 427, 428, albo podać sałatę z czarnych porzeczek.

985. Głowizna z dzika. Całą głowiznę namoczyć na kilka godzin w zimnej wodzie, potem sparzyć, oczyścić, wyjąć ozór, zawiązać głowiznę w serwetkę, gotować w wodzie z butelką octu, solą, korzeniami, cebulą i czosnkiem. Kiedy się ugotuje, podać z chrzanem, albo z jakimkolwiek słodkim sosem. Na stół Wielkanocny podaje się głowiznę na zimno, przybiera się majonezem, zieloną pietruszką, plasterkami cytryny.

986. Sarna albo jeleń pieczony. Wziąć comber albo z szynki zadniej, zbić dobrze, wymyć, oczyścić, natrzeć dobrze solą, tłuczonym pieprzem i ang. zieleń, gwoździkami, jałowcem, posypać tłuczonymi liśćmi bobko-

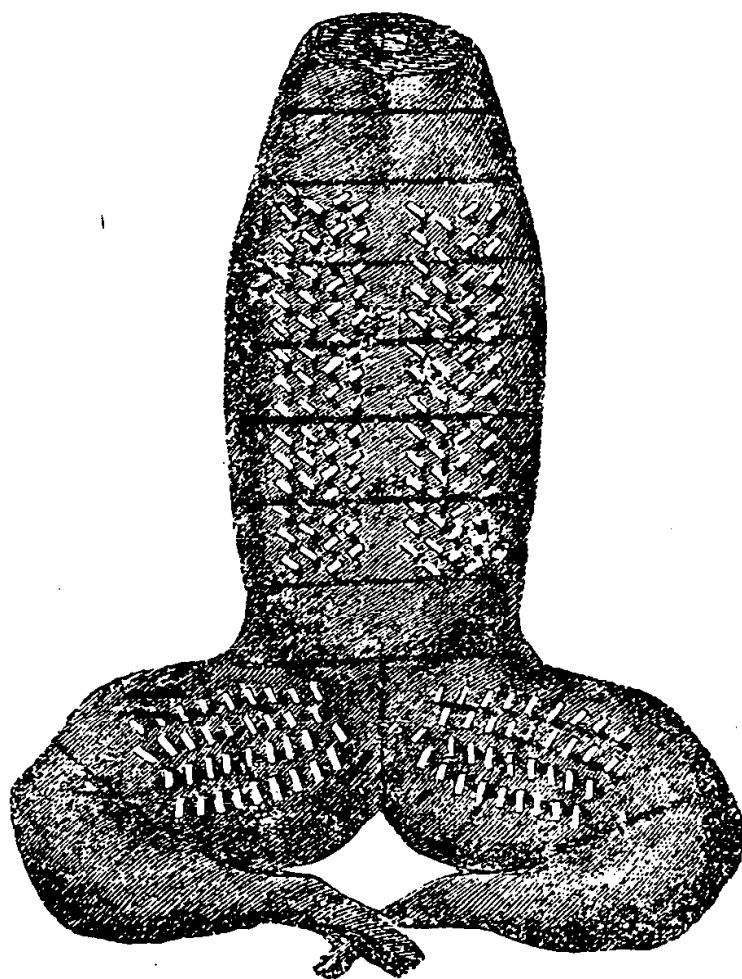
wemi i — kto lubi — rozmarynem (liśćmi), zalać gotującym się octem, zostawić tak przez tydzień w chłodnym miejscu, codziennie przewracać. Wyjąć, naszpikować słoniną i upiec w piecu, obłożywszy mięso plasterkami słoniny i masłem.

Kiedy się podrumieni, polewać co 10 min. Zmniejszyć żar pieca, dopiec. Kiedy będzie gotowa, polać jeszcze ostatni raz, osypać tartą bułką. Jak bułka się zrumieni, po 5—10 min., wyjąć, ostudzić przez 10 min., pokroić w plastry, w poprzek włókien, ułożyć na kości w całości, podawać z sosem z porzeczek, albo z wisien, z kompotem z jabłek i z innym. Kawałek 2 kl. piecze się 2—2½ godz. Poznaje się, że ma dosyć, kiedy widelec, albo szpikulec łatwo się zagłębia i sos nie jest krwisty.

987. Pieczona sarna, albo łos. Zbić kawałek łosia, albo sarny, włożyć w gliniany garnek, nalać ostudzonym octem, zagotowanym z solą i korzeniami Nr. 3575—6, tak, żeby pokryło mięso. Postawić w chłodnym miejscu na 6 dni, codziennie przewracać. Wyjąć mięso, naszpikować słoniną, posypać przedtem słoninę pieprzem i ang. zielem, gwoździkami tłuczonymi i majerankiem, porobić nożem nacięcia i w te nacięcia kłaść słoninę. Następnie obłożyć mięso plasterkami cienkimi słoniny, zrumienić zlekką w gorącym piecu, przełożyć w rondel, polać sosem z pieczeni, zebrawszy przedtem tłuszcz, wlać 1½ szklanki octu, ½ szklanki madery, dodać kostkę buljonu, nakryć szczelnie pokrywą, dusić na wolnym ogniu. Kiedy będzie gotowe, wyłożyć na półmisek, polać sosem, w którym się dusiło mięso.

988. Comber sarni, łosia albo dzika. Zagotować 4—5 szklanek octu z korzeniami, ostudzić, zalać nim na kilka godzin, dobrze zbity i naszpikowany comber sarni albo łosia. Potem wyjąć go, dobrze wyżyć, upiec na różnie do połowy. Włożyć następnie w rondel, dno rondla wyłożyć cienkimi plasterkami słoniny i łyżką masła albo dwiema, dodać 2 cebule, parę plasterków cytryny bez pestek, 4—5 gwoździki, włoszczyzny (½ marchwi, ½ pietruszki, 2 cebule, kostkę buljonu i, jeśli kto lubi, zieleni. Kiedy się zrumieni, wlewać po trochu ½ szklanki czerwonego wina, łyżkę octu, 2 szklanki buljonu albo wody, — dusić pod szczelnem przykryciem. Podając, polać precedzonym sosem, do którego można dodać 3 trufle albo ½ łyżki ekstraktu.

Do takiej pieczeni podaje się jeszcze kapusta, przyprawiana w następujący sposób: rozpuścić w rondelku 2 łyżki masła, włożyć drobno poszatowaną głowę czerwonej kapusty, posoloną i wyciśniętą, 2 kawałki cukru, 4—5 gwoździków, kostkę buljonu, dusić pod przykryciem, mieszając, żeby nie przypaliła się; kiedy kapusta będzie miękka, wlać ½ szklanki lekkiego wina, zagotować, obłożyć pieczeń.



Zając

comber, naszpikowany słoniną i przygotowany
do upieczenia.

989. Pieczeń sarnia jeszcze inaczej. Moczyć ją 3 doby w occie, jak powiedziano Nr. 988, naszpikować słoniną i piec, jak piecze się zająca, na blasze, polewając masłem, a potem śmietaną.

Podać do niej sałatę jakąkolwiek, świeżą albo marynowaną.

Z A J A C

Uwaga: 1) Górskie zające są lepsze, niż nizinne, szczególnie w błotnistych miejscach.

2) Zając szarak jest lepszy od spotykanego na kresach bielaka. Powinien być tłusty — ważyć nie mniej, jak 5 kl.

4) Najlepsza pora na zające od września do marca. Nie powinny być starsze jak jedno-roczone. Poznaje się w ten sposób: młody zając ma grube kolana, krótką i grubą szyję, miękkie uszki i przednie skoki łatwo się łamią.

Zając powinien wisieć w skórze przynajmniej 3 dni, poczem, nie zdejmując z niego skóry, należy go wypatroszyć. Może wisieć do 3 tygodni w chłodnym miejscu.

Na dwa dni przed użyciem go, zdjąć skórę, obciąć łapki przednie i zacząć ściągać skórę od tylnych łapek, wywracając skórę i dochodząc w ten sposób do uszu. Oczyszczyć ze zgęstniałej pod skórą krwi, zdjąć następnie kilka błonek, którymi pokryty jest zając. Ostatnią błonkę ściągać za pomocą nożyka ostrożnie, ażeby nie kaleczyć mięsa. Odrąbać głowę i przednie łapki i odrzucić. Oddzielić przód od grzbietu od combra, a od tylnej części nóżki tak odrąbać, żeby zostały szyneczki tylko.

Można moczyć kilka godzin w wodzie, occie, albo kwasie zająca, można też nie moczyć go tylko natrzeć octem ze wszystkich stron i zostawić 1—2 dni.

Przed pieczeniem wymyć, oczyścić, natrzeć solą, naszpikować comber, położyć na blasze, podlać 2 — 3 łyżkami wody, posmarować z wierzchu 2 łyżkami masła, wstawić w gorący piec do zrumienienia. Potem zmniejszyć żar i polewać co 10 min. ½ szklanką śmietany i ściekającym sosem. Piecze się 1 — 1½ godz. Wyłożyć na półmisek, pokroić równe części.

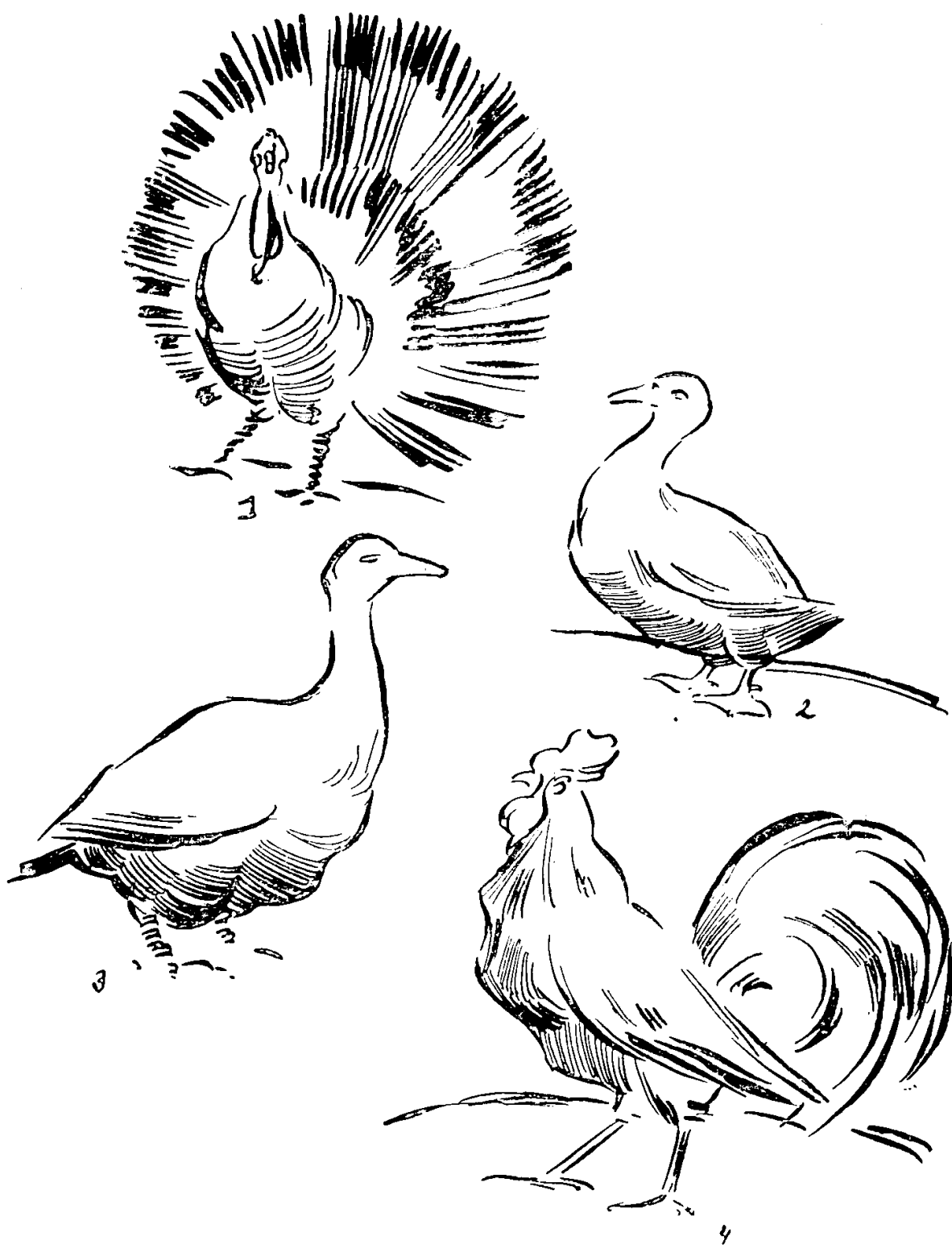
990. Pieczony zając. Przygotować jak wyżej. Podać do niego buraczki Nr. 579 albo Nr. 686, albo tylko polać sosem z zająca i podać galaretkę z czarnych porzeczek.

Żeby było więcej sosu, można gotowaną wątróbkę zającą utrzeć na tarce, włożyć w nią ½ łyżki masła, ½ łyżki mąki, rozetrzeć, zagotować, wlać kieliszek białego wina, 2 łyżki buljonu, posolić, zagotować, wlać cały sos z zająca, przecedzić, polać zająca na półmisku.

991. Kotlety z zająca. Przygotować zająca jak powiedziano wyżej. Oddzielić comber, pokroić na dzwona, każdy kawałek zbić, skropić octem albo sokiem cytrynowym, posolić, posypać ang. zielem i pieprzem, posmarować oliwą, położyć jeden kotlet na drugim, zostawić tak na $1\frac{1}{2}$ godz. Otaczać w jajku i w bułeczce tartej, usmażyć na maśle — podawać z buczkami.

992. Sosiski z zająca przygotowują się jak sosiski z jarząbków Nr. 1116.

993. Ser z zająca do śniadania. Upiec zająca jak wyżej. Kiedy już prawie jest gotów rozrąbać na części i włożyć do rondla, podłożyć $1\frac{1}{2}$ ćwierci kl masła, dusić pod przykryciem obrać mięso z kości, drobno posiekać, włożyć jajecznicę z 5-u jaj, $\frac{1}{2}$ ćwierci tartego sera, $\frac{1}{4}$ kl. masła, utłuc razem wszystko, przetrzeć przez rzadkie sito, dodać muszk. gałki, kostkę buljonu, rozpuszczonego w łyżce buljonu, $\frac{1}{4}$ szklanki wina, nakrajanych cienko trufl, rozmieszać wszystko dobrze, rondel wysmarować masłem, wysypać serem, włożyć w niego przygotowany farsz, upiec. Kiedy ostygnie nakroić plasterki. Podawać z octem i oliwą.



1. Indyk. 2. Kaczka. 3. Gęś. 4. Kogut.

ROZDZIAŁ OSMY

DRÓB DOMOWY I DZICZ

KURCZĘTA, KURY, KAPŁONY ALBO PULARDY INDYCZKI, GĘSI, KACZKI

Uwaga odnosząca się do drobiu wogóle. Kupując drób bity trzeba zwracać uwagę, żeby on był świeży, a poznaje się w ten sposób: świeży ptak ma oczy pełne i błyszczące, skóra sucha nie oślizgła i wszędzie jednakowego koloru, żeby na grzbiecie nie miał zielonkawych plam. Następnie lepszy jest zawsze ptak młody od starego i samica od samca.

2) młodego ptaka poznaje się: kość piersiowa t. zw. mostek albo grzebień powinien się łatwo giąć, skóra powinna być biała, włoski pokrywające skórę, małe i mało ich; tłuszcz biały a nie żółty; stary kogut ma grzebyk na głowie ciemno - czerwony, stara gęś ma łapy czerwone, młoda szare albo czarne.

3) Stary ptak bierze się na zupę albo na mocny buljon — młody na pieczyste.

4) Żeby mięso nie było twarde, trzeba ptactwo zarzynać na kilka dni przed użyciem i wieszać w chłodnym miejscu.

5) Przy skubaniu uważać żeby nie zadzierać skóry, dlatego wyciągać trzeba piórka w tym kierunku, w którym wyrosły i bezwzględnie nie parzyć gorącą wodą, szczególnie te ptaki, których skóra pokryta jest włoskami, bo zamoczone włoski nie dadzą się opalić,

6) Oskubawszy, trzeba opalić włoski i puszek, potem natrzeć mąką, żeby nie okopcona była skóra, bo zapach spalenizny zostanie.

Najlepiej opalać na spirytusie

7) Przy patroszeniu uważać, ażeby nie rozgnieść żółci bo całe mięso nasiąknie goryczą. Jeśli się zdarzy taki wypadek, trzeba natychmiast przeemyć w kilku wodach,

8) Przed upieczeniem na godzinę natrzeć dobrze solą wewnątrz i zewnątrz.

K U R C Z Ę T A

Uwaga: Zarznąć 5—6 tygodniowe kurczęta, zamoczyć w zimnej wodzie potem włożyć w gorącą ale nie we wrzątek, oskubać, natrzeć mąką, opalić wypatroszyć ostrożnie, żeby nie rozgnieść żółci, wymyć i przed samym wstawieniem w piec wytrzeć solą wewnątrz i zewnątrz, wymyć, potrzymać pół godziny w wodzie, wyjąć, 9—12 tyg. kurcząt nie należy parzyć tylko oskubać na sucho. Natrzeć mąką, opalić nie odcinać główek, zostawić dzień jeden w chłodnym miejscu, zawinąć w mokrą ściereczkę. Potem wypatroszyć, wymyć i przed samym wstawieniem w piec, natrzeć dobrze solą i mąką — nafaszerować. Wątróbkę i żołądek kładzie się pod skrzydełka i piecze się razem albo gotuje.

Kiedy kurczęta są większe, to z części udka, łapek, z dwóch pierwszych stawów skrzydełek i z główki, można ugotować talerz rosółu dla dziecka albo chorego.

Żeby większe kurczęta były białe po upieczeniu i delikatne w smaku, okłada się je cienkimi plasterkami słoniny i owiazuje nitką.

Kurczęta pieką się mniej więcej 45 min.

Smażą się na płycie 20 — 40 min.

Małe kurczęta przekrawa się do stołu na połowy — większe na cztery części.

Jeśli do sosu kto chce użyć wina, to lekkiego francuskiego, bo maderę bierze się do dziczy. Jeśli kurczęta smaży się w rondlu, to trzeba rozpuścić nie mniej jak $\frac{1}{4}$ kl. masła i kiedy zacznie się rumienić włożyć kurczęta i smażyć, przewracając ciągle, na dużym ogniu.

994. Kurczęta jako garnitur do jarzyn i zieleni. Oczyszczyć jak powiedziano w uwadze, rozkroić każde na części, posolić, obsypać zlekka mąką, umoczyć w jajku, następnie otaczać w bułce tartej i smażyć w maśle albo w fryturze, jak kotlety, przewracając na obie strony

995. Kurczęta na sposób jarząbków. Troje kurcząt karmić w przeciągu kilku dni tłuczonymi, zmieszanymi z mąką, jagodami jałowcowymi, potem zarznąć je, potrzymać kilka dni w piórach na lodzie, oskubać, wypatroszyć, posolić, posypać $\frac{1}{2}$ łyżką tłuczonego ang. ziela, wytrzeć garścią tłuczonych jagód jałowcowych, zostawić tak na 15 godz. Potem wymyć dobrze, naszpilkować słoniną, zaszpilić drewnianymi szpilkami jak jarzabki, odrąbać łapki.

skrzydełka, główkę, polać 2 łyżkami octu i smażyć w rondlu. Kiedy będą gotowe, polać 2—3 łyżkami śmietany; jak się zrumienią, obsypać tartą bułką; podać oblane przecedzonym sosem w którym się smażyły, albo też smażyć na ruszcie, polać 1—2 łyżkami masła.

Oddzielnie podaje się jakąkolwiek sałatę.

996. Faszerowane kurczęta. Wziąć 2 — 3 kuraki. Przygotować kurczęta jak powiedziano w uwadze.

Na każde kurczę wziąć $\frac{1}{2}$ szklanki suchej tartej bułki, $\frac{1}{2}$ jajka, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, po 2 łyżki mleka, po garści kopru, i zielonej pietruszki, po $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli i okruszynę muszkatałowej gałki. Wymieszać to wszystko, nafaszerować kurczęta, zaszyć. Wziąć na 2—3 kurczaki $\frac{1}{4}$ kl. masła, otaczać je w jajku i bułce tartej, położyć na głębokiej patelni z kawałkiem masła na każdym, na patelnię wlać 2 łyżki wody, wstawić w piec na $\frac{3}{4}$ godz. Upiec, często przewracać, żeby się równo rumieniły.

Każdego kurczaka położyć na desce, wyjąć nitki, przerabzać na pół wzdłuż, a jednego na cztery części — ułożyć na półmisku.

W sos wlać 1—2 łyżki śmietanki, zagotować, przecedzić, wlać trochę tego sosu na półmisek, nie polewając kurcząt po wierzchu, obsypać je tylko bułeczką, albo polać masłem zrumienionem z tartą bułeczką Nr. 442.

Półmisek przybrać gałązkami pietruszki zielonej. Pozostały, zagotowany i przecedzony sos podać oddzielnie w sosjerce.

Małe kurczaki pieką się 20—30 minut, a większe od 30—40 m.

Jeśli kurczęta smażą się na płycie to trzeba dobrać rondel albo patelnię, żeby one się ledwo pomieściły, bo w ten sposób wyjdzie mniej masła.

Ilość masła zależna jest od ilości kurcząt.

Kiedy masło zacznie się rumienić, ułożyć w rondlu kurczęta i smażyć na dużym ogniu.

Podaje się do nich jakąkolwiek sałatę.

997. Kurczęta faszerowane małosyjskim sadłem. Żeby kurczęta były białe i delikatne w smaku, bierze się mało soloną słoninę albo małosyjskie sadło, kraje się cienkie plasterki, zbija się na miazgę. Podnosi się skórę kurczęcia przy podgardlu nadziewa się tym sadłem, zaszywa się skórę, nadaje się okrągłą formę kurczakowi i przewiązawszy nóżki nitką i skrzydełka, piecze się w piecu, w maśle $\frac{1}{2}$ godziny.

998. Kurczęta pieczone, faszerowane innym sposobem. Dwa duże albo cztery małe kurczaki przygotować jak zwykle, nafaszerować nast.sposobem: bułkę rozmoczyć w mleku albo w śmietance, wycisnąć, wlać roztopionego masła, w którym usmażyć drobno posiekaną zieloną pietruszkę,

wymieszać, wbić 2 jajka, posolić — napęlnić tym kurczaki, zaszyć, wstawić na $\frac{1}{2}$ godziny do pieca, polewać często masłem i na koniec śmietaną, podać, polać i obsypać bułeczką tartą. Niektórzy kładą do tego farszu trochę szafranu.

Do takich kurcząt podaje się sałatę: przebrać sałatę, nakroić drobno kopru i szczypiorku, wlać świeżej śmietany i octu, wymieszać z sałatą.

999. Kurczęta pieczone z beszamelem. Oczyszczone i posolone kurczęta upiec na rożniu, polewając masłem; kiedy będą gotowe wziąć $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, łyżkę masła, rozprowadzić 2 szklankami śmietanki albo mleka, zagotować kilka razy, ciągle mieszając, polewać kurczęta; kiedy beszamel zrumieni się wyłożyć kurczęta na półmisek. Albo upiec je w piecu z 2—3 łyżkami masła; kiedy będą gotowe polać je gęstym beszamelem, wstawić na krótko do pieca.

1000. Kurczęta duszone w rondlu. Oczyszczone kurczęta rozkroić na cztery części, włożyć w gliniany garnek z szerokim dnem, podłożyć na dno łyżkę masła, obłożyć kurczęta cienko nakrojoną marchwią, pietruszką i 6—12 borowikami, — (wszystko to sparzyć) — posolić, położyć na wierzch jeszcze $\frac{1}{2}$ łyżki masła — nakryć pokrywą, postawić na płytę na gorącą patelnię. Po pół godzinie kurczęta puszczą z siebie sok, wtedy obsypać je zieloną pietruszką, wymieszać je i jeszcze dusić $\frac{1}{2}$ godziny pod przykrywką. Podając, obsypać tą samą włoszczyzną i zielenią.

1001. Kurczęta pieczone na ruszcie. Wyczyścić i nafaszerować kurczęta jak powiedziano w Nr. 996, posolić, obsypać dobrze mąką. Rozbić 2 jajka, otaczać w nich kurczęta, obsypać je tartą bułeczką tak żeby nie było widać kurcząt z pod niej, położyć je na ruszcie, na każdego kurczaka położyć kawałek masła, postawić ruszt na patelni, wstawić w gorący piec na 20 m., najdłużej na 25 m. ciągle polewając świeżem masłem.

1002. Kurczęta po angielsku. Przygotowane wyczyszczone kurczęta, rozkroić na pół albo na cztery części, posolić, osypać ang. zielem, włożyć w podłużny kociołek razem z pęczkiem zieleni; pietruszki, pora, selera, a także i młodą marchewkę (mały pęczek), $\frac{1}{4}$ kl. młodych kartofli, kalfior podzielony na cząsteczki, kilka pieczarek, pokrojonych w krążki i $\frac{1}{2}$ łyżki masła. Nalać zimną wodą, żeby zakryła kurczęta, przykryć i gotować na wolnym ogniu, szumując, często przewracać kurczęta. Po 30—40 min., kiedy kurczęta będą gotowe prawie, dodać, oddzielnie w buljonie ugotowanego szklankę zielonego grochu wyłuskanego, pogotować 5—10 min., wyłożyć wszystko na półmisek, polać sosem, w którym się gotowały.

1003. Kurczęta duszone z czosnkiem i estragonem. Trzy kurczaki oczyścić, rozkroić na połowę, włożyć do rondla, dodać 2 ząbki czosnku, drobno posiekanego, odrobinę estragonu, trzy stołowe łyżki oliwy albo 10 dk. śmietankowego masła, kostkę mocnego buljonu, rozproszanego ¼ szklanką gorącej wody, łyżeczkę pieprzu tłuczonego, białego. Wszystko to włożyć w rondel, przykryć, mieszać łopatką, żeby się nie przypaliło. Gotuje się ½ godziny.

1004. Kurczęta z zielonym grochem. Oczyścić kurczęta, rozkroić na 2 albo na 4 części, nalać wodą, posolić, wsypać 5 szklanek świeżo wyluskanego zielonego grochu, włożyć łyżkę masła, gotować. Wtedy kiedy już kurczęta będą gotowe, wyjąć je, a w groch włożyć 2—3 kawałki cukru, ½ łyżki mąki, drobno posiekanej zielonej pietruszki z koprem, gotować pod przykryciem; można wlać ½ szklanki śmietanki, ugotować zupełnie groch, żeby był dostatecznie gęsty. Kurczęta otaczać w jajku i w bułce tartej, zrumienić; ogarniować niemi groch.

1005. Kurczęta w białym sosie z agrestem. Trzy kurczaki pokroić na części, ugotować z włoszczyzną; szklankę niedojrzałego agrestu nalać tym buljonem, włożyć 5—6 kawałków cukru, dusić pod przykryciem, ale żeby agrest się nie rozgotował. Rozpuścić ½ łyżki masła, wsypać łyżkę mąki, rozprosząć 3 szklankami buljonu, przegotować, włożyć agrest i kurczęta, raz zagotować, wyłożyć na półmisek. Ugotowane kurczęta można otaczać w jajku i w bułce, zrumienić z lekka w łyżce masła i wtedy poleć sosem, do którego można wlać kieliszek wina.

1006. Kurczęta albo kura w sosie z cytryną i maderą. Trzy kurczaki oprawić, ugotować w wodzie z włoszczyzną, pokroić na części; ułożyć na półmisku, poleć sosem Nr. 421; obłożyć plasterkami cytryny.

1007. Kurczęta w sosie z kalafiorami i z rakami. Ugotować, dobrze oczyszczone i rozkrojone na części kurczęta z wodą soloną, cebulą, ½ selerka i ½ pietruszki, potem wyłożyć na głęboki półmisek i poleć następnie sosem: rozpuścić w rondlu łyżkę masła, dodać, mieszając, 1½ łyżki mąki, rozprosząć 2 szklankami buljonu z kury, zagotować, dodać szklankę dobrej śmietanki, trochę soli, muszkatałowej gałki, ½ łyżki drobno posiekanych gałązek pietruszki i znów przegotować, następnie włożyć 25—30 rakowych szyjek, kalafior, poprzednio ugotowany i podzielony na części, ½ kl. ugotowanych i pokrajanych szparagów, wszystko to doprowadzić do najwyższej temperatury — podawać. Zamiast zwykłego masła można dodać 1—1½ rakowego masła Nr. 1341.

1008. Kurczęta z kalafiorami. Trzy, cztery kurczaki, oczyszczone wstawić w zimnej wodzie; kiedy się zagotuje, zeszumować, dodać łyżkę masła, rozkrajaną na pół cebulę, $\frac{1}{2}$ pietruszki (to, i inne wyjąć potem) soli, 2—3 ziarna pieprzu i gotować pod przykryciem. potem wyjąć, buljon jeszcze trochę pogotować, dodać $\frac{1}{2}$ —1 szklankę śmietanki, trochę muszkatałowej gałki, garść przesianej tartej bułki, zagotować. Oddzielnie ugotować w wodzie z $\frac{1}{2}$ łyżką masła 1 duży albo 2 średnie kalafiory, podzielić na części, wyrzucić na sito; zanim woda z nich obsiąknie, kurczęta wyłożyć na półmisek, obłożyć kalafiorami, polać sosem, w którym się gotowały.

1009. Gotowane kurczęta, kura albo indyczka w różnych sosach. Oczyszczone kurczęta rozrąbać na połowę wzdłuż, posypać solą i pieprzem, ułożyć w podłużny kociołek z włoszczyzną, marchwią, zieloną pietruszką, porem i selerem i całą cebulą. Zalać zimną wodą, żeby nakryła, gotować pod przykryciem na wolnym ogniu. Podczas gotowania szumować, przewracać kurczęta, polewać buljonem w którym się gotują. Po 30—40 min., kiedy kurczęta będą gotowe, wyłożyć je na półmisek, polać sosem, ugotowanym na buljonie, w którym gotowały się kurczęta.

- 1) z cytrynowym sosem Nr. 421.
- 2) z rakowym sosem Nr. 431.
- 3) z sosem z pieczarek Nr. 435.
- 4) z sosem z kasztanów Nr. 565, 566.
- 5) z sosem z trufli Nr. 413.
- 6) z sosem ze smardzy Nr. 722.
- 7) ze smażonemi albo duszonemi grzybami Nr. 715—717.
- 8) z kalafiorami w białym sosie na śmietance Nr. 422—423.
- 9) z sosem z pomidorów Nr. 432.
- 10) z sosem z wisien z winem Nr. 427.

Dwie — trzy szklanki buljonu powinny być zawczasu zgotowane do sosu z nóżek, główek i skrzydełek z tych samych kurcząt, żeby gotowe kurczęta podać żeby nie stały.

1010. Fricassée z kurcząt gotowanych albo jeszcze lepiej z kury. Dwa—cztery oczyszczone i rozkrojone na połowę kurczęta albo kurę rozkrojoną na 4 części, nalać wodą, zlekka posolić, ugotować, włożyć 15 dk. masła śmietankowego i włoszczyzny; kiedy będzie gotowe, wyłożyć na półmisek. złożyć jakby były całe, ogarniować w następujący sposób:

- a) 2 kalafiory obgotować w przecedzonym buljonie, rozdzielić na części.

b) nafaszerować 12 pancerzyków rakowych farszem z bułki tartej trochę śmietankowego masła, jajko surowe, koper, muszkatałowa gałka, napełnić skorupki, ugotować.

c) Przygotować ciasto franc. Nr. 303, wykroić z niego 9—12 trójkątów, upiec, ogarniować niemi kurczęta.

d) Nakroić 6—9 różnych plasterków pieczonej cielęciny.

e) Przygotować farsz z cielęciny Nr. 226, ugotować frykadelki z niego albo knelki, rzucać w posoloną wodę albo buljon małą łyżeczką tak, żeby one miały podłużną formę herbacianej łyżeczki (trzy ósme kl. cielęciny, jedna ósma bułki, pół jajka, pół łyżki masła, soli, muszkatałowej gałki).

Temi knelkami ogarniować kurczęta.

f) Obgotować w posolonej wodzie 6 szparagów pokrajanych na kilka części.

Kiedy to wszystko będzie ułożone, polać następ. sosem: 1½ łyżki śmietankowego albo rakowego masła, ½ szklanki mąki wymieszać, rozprzecznić 4 szklankami przecedzonego buljonu, zagotować mieszając, dopóki nie zgęstnieje, przecedzić, włożyć 6—8 pieczarek obgotowanych, 6—8 małych, ugotowanych, świeżych albo marynowanych borowików, kilka cienkich plasterków cytryny, bez pestek, ¼ kieliszka białego lekkiego wina, soli, 1—2 kawałki cukru, zagotować; rozbić oddzielnie 3—4 żółtka, wlać w nie gorącego sosu po troszku, mieszając szybko, żeby się nie zwarzyły, przelać w resztę sosu, wymieszać, wsypać rakowe szyjki, podgrzać do najwyższej temperatury, polać tym kurczęta albo kure.

K U R A

Uwaga: 1) Kury, po zabiciu, kładzie się w zimną wodę na godzinę, skubie się, wyciera mąką, opala nad spirytusem, zostawia się w chłodnym miejscu najmniej na jeden dzień. Przed użyciem wypatroszyć, wymyć, natrzeć w środku i na wierzchu solą.

2) Młode kury można odróżnić od starych po łapkach, kolanach i szyi. Młode kury, tak samo jak indyczki, mają grube nóżki, szyję i kolana; czem kura starsza, tem nóżki, kolana i szyja są cieńsze, a skóra w stawach robi się zupełnie fioletowa. Wogóle stara kura jest do niczego — można z niej robić kotlety a kości brać do zupy.

3) Kury gotują się mniej więcej 1½ — 2 godzin. Pieką się mniej więcej 1½ godziny, młode pieką się ¾—1 godz.

4) Jeśli się bierze do sosu do kury wino, to tylko białe, lekkie.

5) Jeśli się chce, żeby kura była miękka i krucha, trzeba ją zabić na kilka dni przed użyciem i powiesić w chłodnym miejscu.

6) Tak jak każde pieczyście, powinna być podana zaraz po upieczeniu, świeża.

1011. Kura pieczona zwyczajnie. Przygotować kurę, jak w uwadze zaznaczono — włożyć na niedużą blachę, wysmarować ją masłem, podlać 2—3 łyżki wody, wstawić w gorący piec. Kiedy się zrumieni, zmniejszyć żar, polewać sosem co 10 m. Podać ze smażonemi kartoflami i jakąkolwiek sałatą. Rozdział X.

1012. Pieczona kura inaczej. Zabić kurę i oprawić, jak wyżej, włożyć na godzinę w zimną wodę, potem zawinąć w ścierkę i zakopać w piasek na całą dobę. Piec na rożniu albo na ruszcie, albo też w piecu — polewać masłem i tłustym buljonem; łyżkę masła rozpuścić, zrumienić w nim łyżkę tartej bułki, polać kurę; przecedzony sos w którym się kura piekła, podlać na półmisek. Podawać do niej sałatę.

1013. Pieczona kura faszzerowana. Kurę nafaszerować następującym farszem: 5 sardynek utłuc w moździerzu z łyżką masła, dodać $\frac{1}{2}$ franc. bułki, namoczonej w mleku i wyciśniętej, wbić jajko, wsypać łyżkę tartego sera, łyżeczkę drobno usiekanej pietruszki, przetłuc to razem; taki sam farsz można zrobić i bez sardynek.

1014. Pieczona kura z sosem sardelowym. Patrz kapłon Nr. 1034.

1015. Duszona kura ze śliwkami suszonymi na „Vol au vent“. Dużą kurę posolić, rozkroić na części, włożyć w rondel 15 dk. masła, włoszczyznę i korzenie. Kiedy masło się zagotuje, włożyć kurę, dusić pod przykryciem, przewracając często i podlewając po trochu wody. Kiedy się udusi na rumiano, wyjąć, pokroić na części, włożyć z powrotem w rondel, wlać 3 szklanki buljonu, gotować $2\frac{1}{2}$ godz.

Tymczasem zrumienić 2 łyżki masła z 2 łyżkami mąki; rozprowadzić buljonem z kury, wlać trochę octu albo cytrynowego soku, dodać 1—2 kawałki cukru, zagotować, przecedzić, polać kurę, włożyć w nią $1\frac{1}{4}$ szklanki śliwek suszonych, uprzednio obgotowanych w wodzie, w której po ugotowaniu pozostawić śliwki 1— $1\frac{1}{2}$ godziny. Jeszcze raz wszystko razem zagotować.

Ułożyć na „vol au vent“ na półmisku, t. j. zrobić krążek z franc. albo z kruchego ciasta, odwinąć brzeżek, ułożyć na nim kurę ze śliwkami, polać sosem, resztę sosu podać w sosjerce.

Można też z kury ugotować rosół a kurę podać na „vol au vent”, jeśli komu zależy na oszczędności.

1016. Duszona kura. Włożyć oczyszczoną, wypatroszoną kurę w rondel, wlać szklankę dobrego buljonu, $\frac{1}{4}$ szklanki cytrynowego soku, albo agrestowego Nr. 3798, włożyć 10 dk. śmietankowego masła, trochę soli, przykryć szczelnie pokrywą, ugotować kurę — podawać.

1017. Duszona kura, faszerowana orzechami tureckimi. Patrz indyczka Nr. 1051.

1018. Duszona kura, faszerowana kasztanami. Patrz indyczka Nr. 1057

1019. Duszona kura faszerowana wątróbką. Patrz indyczka Nr. 4054, tylko farszu dodać o połowę mniej i podać rumiany sos Nr. 406—407.

1020. Duszona kura faszerowana truflami. Patrz indyczka Nr. 1056.

1021. Duszona kura faszerowana tartą suszoną bułeczką. Patrz indyczka Nr. 1059.

1022. Duszona kura faszerowana ryżem. Patrz indyczka Nr. 1055.

1023. Pilaw z kury z ryżem. Oczyszczoną i poćwiartowaną kurę włożyć do rondla, na mocno rozgrzane 2 łyżki masła — zrumienić kurę ze wszystkich stron. Tymczasem, przemyć ryż w zimnej wodzie, nalać świeżą, zagotować bez soli, wyrzucić na sito, przelać zimną wodą, dać jej obśiąknąć — wtedy nałożyć go na kurę, wlać 2 łyżki buljonu albo wody, gotować pod przykryciem. Pokrywa powinna być większą, niż rondel — jeśli z pokrywy zacznie kapać — kura gotowa. Wtedy w ryż włożyć dobre $\frac{1}{4}$ kl. masła, nakryć go na 5 min.—podawać.

Zapiekane kury i prosięta na zakąskę. Rozkroić kurczę albo prosię, wypatroszyć, dobrze nasolić, zostawić w soli na 6 godzin, potem obłożyć gęstą śmietaną, wstawić w piec.

1025. Potrawka z kury z cytryną i maderą. Patrz kurczęta Nr. 1006

1026. Kura w rozmaitych sosach. Patrz kurczęta Nr. 1009.

1027. Frikassée z kury. Patrz kurczęta Nr. 1010.

1028. Kotlety z kury. Nietłustą kurę, choć i starą, oprawić, zdjąć z niej skórę, okroić z mięsa, drobno posiekać albo przepuścić przez maszynkę. Włożyć bułkę bez skórki, namoczoną w mleku i wyciśniętą, kawałek śmietankowego masła, przetłuc, przetrzeć przez sito, wsypać $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, pieprzu albo muszkatałowej gałki, wymieszać dobrze. Na mokrej desce zrobić kotlety, otoczyć je w bułce, zrumienić w masle na patelni, na wolnym ogniu.

Z kości, skrzydełek i łapek ugotować rosół. Na 8—9 kotletów i na 6 talerzy rosółu powinna kura ważyć nie mniej, niż 2 kl.

Podaje się z takim samym garniturem, jak mózgi Nr. 834.

1029. Kura gotowana z ryżem z rozmaitemi sosami. Oczyszczoną, wypatroszoną kurę, związać nitką, włożyć w gotujący się buljon albo posolony wrzątek z pęczkiem zieleni, z włoszczyzną, gotować na wolnym ogniu pod przykryciem $1\frac{1}{2}$ godziny, dopóki nie będzie miękka, byleby się nie przegotowała. Następnie włożyć na 5—10 m. w zimną wodę posoloną, zdjąć nici, poćwiartować, zagrzać w tym samym buljonie, ułożyć na półmisku, obłożyć oddzielnie ugotowanym na sypko, ryżem Nr. 1023. Zalać gęstym sosem tak, żeby kury nie było widać, ale żeby nie zamoczyć ryżu. Sosy mogą być różne:

- 1) Sos ze śmietanki z żółtkami Nr. 423.
- 2) Sos rakowy Nr. 431.
- 3) Sos pieczarkowy Nr. 435.
- 4) Sos pomidorowy Nr. 432.
- 5) Sos śmietanowy Nr. 460.
- 6) Sos cytrynowy Nr. 421.

1030. Pudding z kury. Oprawić 2 młode kury, obciąć główki, skrzydełka i nóżki, które można nazajutrz użyć na zupe, upiec kury, ostudzić, obrać mięso, drobno posiekać, utłuc, dodać taką samą ilość, jak mięsa, ugotowanej w mleku i przetartej przez sito, bułki, wymieszać wszystko razem, dodać 10 dk. świeżego masła, posolić, opieprzyć, dać trochę muszkatałowej gałki, 4—6 żółtek, rakowych szyjek 25, z 4—6 białek pianę, wymieszać, włożyć w formę, wysmarowaną masłem i wysypaną bułeczką — tak, żeby forma była niepełna, gotować w parze nie mniej, jak $\frac{1}{2}$ godziny. Kiedy będzie gotów, wyłożyć na półmisek, polać białym sosem Nr. 422, albo pomidorowym Nr. 432.

1031. Pudding z kur inaczej. Ugotować 2 młode kury, obrać z kości, drobno posiekać, potłuc, przetrzeć przez sito, włożyć roztopionego masła $\frac{1}{4}$ kl., posolić, opieprzyć dodać gałki muszkatałowej odrobinę, 4—6 dobrze ubitych żółtek, następnie pianę, wymieszać dobrze, wyłożyć w formę, gotować na parze $\frac{1}{2}$ godziny. Ten pudding polewa się także białym sosem Nr. 422, do którego zamiast zwyczajnego masła, można dodać rakowego.

KAPŁONY I PULARDY

Uwaga: 1) Kapłony i pulardy po zabiciu kładzie się w zimną wodę, skubie się, naciera mąką, opala, zostawia się dzień w mokrej ściereczce. Wypatroszyć, wymyć.

2) Najlepsze są 8-miesięczne i najsmaczniejsze od września do lutego. Na 2 tygodnie przed zabiciem, trzeba je karmić jęczmienną kaszą z sadłem wieprzowem.

3) Żeby nie były twarde, trzeba je po zabiciu powiesić na kilka dni w chłodnym miejscu.

4) Wątróbki i żołądki kapłonów i pulard daje się duszone w sosie tak, jak inne wątróbki. Do duszonych kapłonów wydaje się rumiany sos — do gotowanych — biały.

5) Pieczone podaje się polane masłem i zesmażoną w niem bułeczką i sosem, w którym się piekły — tłuszcz z niego zebrać.

7) Przed pieczeniem naciera się je solą w środku i z wierzchu.

5) Pieczone podaje się polane masłem i ze smażoną w niem bułeczką

8) Gotują się 2 godziny

9) Pieką się w piecu $1\frac{1}{2}$ godziny.

10) Podobnie, jak indyczki faszeruje je się w następujący sposób:

a) Jeśli się je faszeruje w całości z kośćmi, to się farsz kładzie przez nacięty do patroszenia otwór, zaszywa się mocną nitką białą, którą się przed podaniem wyciąga.

b) Jeśli się faszeruje bez kości, to robi się podłużne nacięcie, ostrym nożem, na grzbiecie. Zostawiwszy tylko kości w skrzydełkach i w udkach, cały szkielet oddzielić od mięsa ostrym nożem, który trzeba moczyć często w wodzie zimnej, i szkielet wyjąć razem z wnętrznościami. Wtedy wymyć posolić dobrze zwierzchu i w środku, nafaszerować i zaszyć na grzbiecie.

c) Jeśli ptaka faszerować tylko pod skórą, to kości nie wyjmować, tylko podnieść skórę na piersi i pod nią kłaść farsz, cienko potem zaszyć. Podnosząc skórę, trzeba robić to bardzo ostrożnie, żeby nie przerwać jej bo wtedy farsz albo wypadnie, albo się wysuszy.

d) Kapłony i pulardy jak się podaje na stół, rozkrawa się na 12 części: na 2 skrzydełka i 2 łapki, następnie środek wzdłuż na połowę i każdą połowę na 4 części w poprzek.

1032. Kapłon albo pularda pieczona. Oczyszczoną pulardę albo kapłona posolić, obwiązać papierem, wysmarowanym masłem, piec na ruszcie, polewając masłem, albo na blasze. Kiedy jest gotowe, ułożyć na półmisku; łyżkę masła rozpuścić w rondlu, wsypać 2 łyżki tartej bułki, zrumienić ją, zmieszać ze ściekającym sosem, w którym się piekła pularda albo kapłon, polać na półmisku.

Podać oddzielnie jakąś sałatę.

1033. Kapłon albo pularda pieczona na rożnie innym sposobem. Oczyszczyć, umocować do rożnia. Na $\frac{3}{4}$ godziny przed wydaniem, posmarować masłem, piec, wiercić rożniem wolno. Kiedy zacznie się rumienić, osypać zlekką mąką, przesiewając przez sitko, na wierzchu skropić klarownym masłem, piec przez 5 min., znów posypać mąką, skropić masłem, potem obsypać tartą bułką, zrumienić ostatecznie, zdjąć z rożna, położyć na półmisku, podlać masłem, podawać z sałatą świeżą albo marynatą, albo z puré z wisien Nr. 3794.

1034. Kapłon albo pularda, albo kura z sosem sardelowym. Ptaka oczyszczonego i przygotowanego do pieczenia obłożyć cienkimi plasterkami słoniny, obwiązać papierem, wysmarowanym masłem, piec na rożnie, polewając masłem. Kiedy będzie gotowe, zdjąć papier, posypać tartą bułką, polać ściekającym masłem, żeby się zrumieniło. Kiedy się upiecze, włożyć do środka sardelowego masła 1—2 łyżki i podać jakakolwiek sałatę, ułożyć na półmisku, polać sardelowym sosem, albo sosem 397.

1035. Kapłon albo pularda pieczona z sosem z jałowcowych jagód. Pół łyżki jałowcowych jagód, szklanka tartej bułki, łyżka masła, 2 jajka, 2 łyżki tartego białego sera, utłuc w moździerzu, przetrzeć przez sito, nafaszerować kapłona; łyżkę jałowca utłuc, przetrzeć przez sito, wysmarować kapłona i papier, w który się go obwiązuje do pieczenia. Piec na rożnie, polewając masłem, zdjąć papier, posypać tartą bułką, polewać masłem, ściekającym. Kiedy się zrumieni, ułożyć na półmisku, polać masłem zrumienionem z bułką tartą.

1036. Duszony kapłon albo pularda z sosem z truflí. Obłożyć boki i dno rondla cienkimi plasterkami słoniny i włoszczyzną, włożyć ptaka, na wierzchu obłożyć go znów plasterkami słoniny, bobkowym listkiem,

pieprzem i gwoździkami. Kiedy włoszczyzna (1 marchew, 1 pietruszka, 1 por, 2 cebule) podrumieni się, wlać szklankę buljonu, po jakimś czasie jeszcze podlać buljonem, dopóki się kapłon nie upiecze zupełnie, poddusić pod przykryciem najpierw na dużym, a potem na wolnym ogniu. Rozkroić na części, ułożyć na półmisku, polać sosem następującym: 2—4 trufle nakroić w podłużne plasterki, zalać kieliszkiem czerwonego wina i kieliszkiem rumu. W sos, w którym się dusił kapłon, wlać buljonu tyle, żeby sosu, razem z truflami, było nie więcej, jak 2 szklanki, zagotować, przecedzić, zebrać tłuszcz, zmieszać z truflami i winem, zagotować i szybko polać pieczyste.

Można polać sosem pieczarkowym Nr. 435, albo słodko-kwaśnym Nr. 419.

1038. Pularda duszona, faszerowana knelkami z pieczarkami i rakowym masłem. Oczyszczyć pularde, nafaszerować knelkami, inaczej farszem z kury, a mianowicie: obrać mięso z kości z jednej kury, posiekać bardzo drobno, dodać miękisz z większej bułki, namoczonej w szklance mleka albo śmietanki, łyżkę masła, soli, pieprzu, muszkatałowej gałki, 2 jajka, wszystko razem przetłuc, przetrzeć przez sito, nafaszerować, zaszyć, obłożyć słoniną, obwiązać, ugotować w buljonie. Kiedy będzie gotowa, wyłożyć na deskę, zdjąć wszystko, pokroić na porcje, ułożyć na półmisku w całości, obłożyć pieczarkami, przygotowanymi w ten sposób: szklankę wody zmieszać z sokiem z jednej cytryny. Pieczarki wymyć w zimnej wodzie, obrać ze skórki, wrzucić w wodę z cytryną. Włożyć tu $\frac{1}{2}$ łyżki masła, soli, zagotować pod przykryciem — precedzić. Obłożyć pularde pieczarkami, oblać wszystko sosem; $\frac{1}{2}$ szklanki mąki zrumienić z 2 łyżkami rakowego masła, rozproszyc 3 szklankami buljonu z pulardy, zagotować, dodać ekstraktu z pieczarek, przegotować, precedzić, posolić do smaku, ostudzić, wybijać łopatką, wbić 3 żółtka, postawić na płycie, podgrzać do najwyższej temperatury, ciągle mieszając, precedzić przez serwetkę, jeszcze trochę podgrzać, polać pularde i pieczarki.

Wydać: 1 pularde, 1 kurę, bułkę, szklankę mleka, łyżkę masła, pieprzu i in., 2 jajka, 10 dk. słoniny, 15 dk. pieczarek, 1 cytrynę, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, 2 łyżki rakowego masła, 3 szklanki buljonu, esencji pieczarkowej Nr. 3944, 3 żółtka.

1039. Duszony kapłon albo pularda, faszerowane wątróbką. Patrz indyczka Nr. 1054, tylko proporcję zmniejszyć o połowę. Do nich podaje się sos rumiany Nr. 406.

1040. Duszony kapłon albo pularda, faszerowane wątróbką i truflami. Patrz indyczka Nr. 1056, tylko na farsz dwa razy mniej wszystkiego. Sos Nr. 406.

1041. Duszony kapłon albo pularda, faszerowana tartą bułeczką. Tak samo, jak indyczka Nr. 1059. Do nich sosy rumiane. Ogarniować można kalafiorami.

1042. Duszony kapłon albo pularda, faszerowane kasztanami. Patrz indyczka Nr. 1057. — dwa razy mniej farszu; podawać z rumianym sosem.

1043. Duszony kapłon albo pularda, faszerowane tureckimi orzechami. Patrz indyczka Nr. 1051, tylko farszu dwa razy mniej.

1044. Gotowany kapłon albo pularda, faszerowane ryżem. Wybrać kości z pulardy albo kapłona; szklankę ryżu ugotować w buljonie z solą, ale nie rozgotować go, tylko żeby był sypki; wtedy włożyć w ryż łyżkę masła, kawałek szynki, wielkości dłoni i $\frac{1}{2}$ palca grubości drobno pokrojonej, wbić 3 jajka surowe, $\frac{1}{3}$ gałki muszkatałowej utartej na tarce, wymieszać z ryżem, nadziać ptaka, zaszyć, żeby farsz się nie wysypał, włożyć w czysty mięsny buljon, ugotować. Wyłożyć na półmisek, polać białym sosem Nr. 422 albo 423.

1045. Kapłon albo pularda gotowane, faszerowane ryżem. Ugotować, jak zwykle z włoszczyzną i pęczkiem zieleni. Ryż oddzielnie raz zagotować, wyłożyć na durszlak, przelać zimną wodą, przełożyć w rondel, podlać rosół z pulardy, wyłożyć na półmisek, ogarniować ryżem, podać w sosjerce biały sos.

1046. Pularda gotowana z estragonem. Oczyszczoną, przygotowaną, pulardę włożyć w rondel, nalać zimną wodą, 15 dk. estragonu suchego, soli, 2 plasterki cytryny bez skóry i bez pestek, z włoszczyzną — ugotować. Wziąć drugie 15 dk. estragonu, przebrać listki, nalać 2 szklankami buljonu mocnego, dodać 10 dk. masła, zagotować, zostawić jakiś czas; pulardę rozkroić na części, ułożyć na półmisek tak, jakby była cała, polać sosem.

1047. Pularda gotowana z sosem pieczarkowym albo z rakowym. Oczyszczoną włożyć do rondla, nalać zimną wodą, włożyć włoszczyzny, pęczek zieleni, posolić, ugotować.

Pokroić, ułożyć na półmisku, żeby wyglądała, jak cała — polać sosem Nr. 495 albo Nr. 431.

1048. Pularda gotowana z garniturem. Oczyszczoną pularde włożyć w rondel, zalać albo zimną wodą z łyżką masła, albo ostudzonym mięsnym albo z kury buljonem, tak, aby nakrył pularde, włożyć trochę włoszczyzny, pęczek zieleni, bobkowy listek, 4—5 ziaren ang. ziela, gotować pod przykryciem, na wolnym ogniu. Kiedy będzie gotowa, rozkroić na porcje, ułożyć na półmisku, złożyć jak całą, ogarniować albo faszerowanemi pomidorami, albo ryżem na sypko, albo ugotowanemi oddzielnie kalafiorami, albo marchewką z groszkiem Nr. 518. W sosjerce podać sos, rozprowadzony buljonem z pulardy, z dodaniem 2—3 żółtek, łyżki madery i cytrynowego soku.

1049. Kapłon gotowany w sosie pomidorowym. Ugotować kapłona tak, jak w Nr. 1048. Przygotować sos biały z mąki, masła i 2½ szklanki buljonu z kapłona, przegotować, włożyć łyżkę gotowego puré z pomidorów, trochę śmietankowego masła, połać wyłożonego na półmisek kapłona — można ogarniować 6—10 jajkami, sadzonemi, oddzielnie smażonemi na fryturze.

I N D Y C Z K I

Uwaga: 1) Najlepsze indyczki są w czasie Bożego Narodzenia, a tuczone na Wielkanoc.

2) Zaraz po zabiciu, na ciepło, trzeba skubać indyczkę — skrzydła zostawić w piórach — wypatroszyć.

3) Żeby nie była twarda, wiesza się ją w chłodnem miejscu w lecie przynajmniej na dzień, w zimie na 3 dni.

4) Dobrze oczyścić, opalić, wytrzeć mąką, posolić, wymyć, ale wtedy dopiero, kiedy ma być użyta. Główkę, nóżki, skrzydełka odcina się na zupę. Wolę pod gardłem wypatroszyć.

5) Jeśli kto nie lubi zapachu pieczonej indyczki — do pieczenia można włożyć kawałek imbiru.

6) Wnętrza indyczki, t. j. serce, wątróbka i żołądek, starannie oczyszczone, wymyte, trzymać kilka godzin w zimnej wodzie — użyć do zupy.

7) Dobra indyczka ma białą skórę i biały tłuszcz. Czem starsza indyczka, tem ma grubszy szyję i łapki i skóra na stawach robi się fioletowa. Młode indory mają małe tylne pazury, dlatego handlarze często obcinają te pazury dla niepoznaki jak indor stary. Stare indyczki mają łapy czerwone i grube.

8) Indyczkę 2 kl. można rozkroić na 20 części, a mianowicie: odciąć pierwsze ścięgno, potem udko do reszty, będą 4 kawałki. Potem

drugie ściętno skrzydeł, bo pierwsze, odcięto do rosołu — następnie rozciąć indyczkę wzdłuż na trzy części — boczne miękkie rozkroić na ukos, każdą na 3 części, od szyi do boków — potem kość piersiową z mięsem skroić nożem po obu stronach od grzbietu wzdłuż indyczki, dalej kość piersiową i grzbiet rozrąbać wpoprzek na 4 części.

9) Do pieczenia tłustej indyczki, dużej, wystarczy pół ćwierci kl. masła.

10) Duża, tuczona indyczka piecze się około 3-ch godzin, 2 kl. od 1½ — 2 godz.

11) Na 6—8 osób wystarczy na jedno podanie ½ dużej i tłustej indyczki. Można jednego dnia z połowy zrobić gotowaną w rosole — na drugi dzień drugą połowę upiec.

Z niedużej, starej, chudej indyczki można zrobić zupę i kotlety.

13) Jeśli się szpikuje słoniną, to trzeba krajać słoninę w długie paseczki 3 ctm. i ½ ctm. grubości.

1050. Indyczka pieczona. Oczyszczyć, natrzeć solą, położyć na blachę, podlać 2—3 łyżki wody, wysmarować 3 łyżkami masła. Wstawić w gorący piec, żeby się równo zrumieniła, potem polewać co 10 min. — dopiec w mniejszym żarze, polać ostatni raz, posypać tartą bułeczką, potrzymać jeszcze 5—10 min. w piecu — wyjąć. W sos wlać 2—3 łyżki wody, zagotować, przecedzić, polać rozkrojoną na półmisku indyczkę — podawać. Pozostały sos podać oddzielnie w sosjerce, uprzednio zebrawszy z niego tłuszcz.

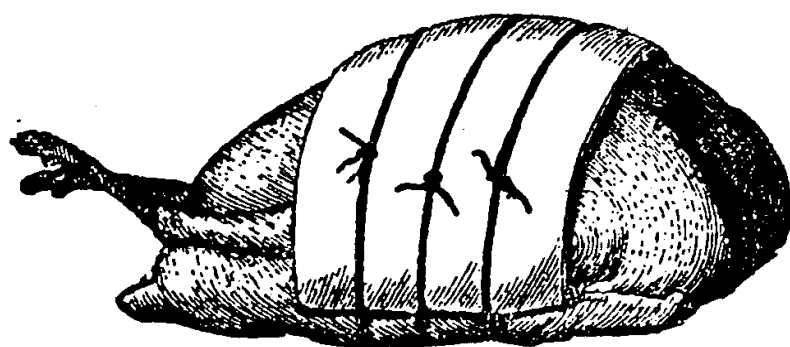
Podaje się do niej różne sałaty, puré z wiśni albo kasztany. — Tak samo można upiec taką indyczkę na ruszcie albo na rożnie.

1051. Pieczona indyczka faszerowana tureckimi orzechami. Przygotować jak w Nr. 1050. Na indyczkę wziąć 1½ ćwierci kilo orzechów, wyjąć z łupiny, obgotować, zdjąć z nich skórkę, utłuc na miazgę, dodać ¼ kl. zrumienionej w maśle cielej wątróbki, utłuczonej i przetartej przez sito, ½ franc. bułki, namoczonej w mleku, 2—4 surowe jajka, 10 dk. śmietankowego masła, wszystko to wymieszać, nafaszerować indyczkę, upiec jak w Nr. 1050. Przed podaniem pokroić, polać rumianym sosem Nr. 406.

1052. Pieczona indyczka, faszerowana jabłkami. Upiec, jak w Nr. 1050, nafaszerować jabłkami obranymi, wyjąć z nich środki

Wydać:

¼ kl. masła, ½ szklanki rodzenek, 2—5 jaj, 1—2 łyżeczki cukru, cielej wątróbkę i 15 dk. słoniny.



Indyczka, obłożona cienkimi plasterkami świeżej niesolonej słoniny, przygotowana do upieczenia na rożnie.

1053. Pieczona indyczka z beszamelem. Młoda indyczkę naszpikować słoniną (kto lubi), posolić, owiazać papierem wysmarowanym masłem, piec na rożnie polewając masłem; kiedy będzie prawie gotowa, zdjąć papier, polewać beszamelem, a kiedy się zrumieni, zdjąć ostrożnie na półmisek. Beszamel zrobić następujący: $1\frac{1}{2}$ łyżki masła rozpuścić, wsypać $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, rozprowadzić śmietanką albo mlekiem, przegotować dobrze, mieszając ciągle, — polać indyczkę, kurę, a nawet dzicz.

1054. Pieczona albo duszona indyczka, faszzerowana wątróbką. Upiec indyczkę jak w Nr. 1050, nafaszerować farszem z cielej wątróbki. Faszzerować można trojakim sposobem, jak powiedziano w uwadze o kapłonach i pulardach. Cieleją wątróbkę wymyć, zlekka zrumienić w rondlu z masłem i słoniną, bobkowym listkiem i ang. zielem; następnie wątróbkę drobno posiekać, utłuc w moździerzu i przetrzeć przez durszlak albo utrzyć na tarce, jak ostygnie. Włożyć w nią franc. bułkę, namoczoną w mleku, albo w wodzie, albo w buljonie, łyżkę masła, posolić, dodać łyżkę cukru (jeśli kto chce, to $\frac{1}{2}$ szklanki rodzynek bez pestek) i surowych jaj, 2—6, a mianowicie: jeśli indyczka podaje się na gorąco, to trzeba więcej jaj, żeby masa była ścisła, jeśli zaś na zimno — to mniej. Nafaszerować niebardzo dużo, bo farsz pęcznieje, dobrze zaszyć. upiec w piecu albo na rożnie. Podać do niej sałatę.

Jeśli się dusi indyczkę, to odciąć od niej skrzydełka i łapki na zupe, dusić w rondlu, na płycie, pod przykryciem, na wolnym ogniu, często przewracać, włożyć najpierw do rondla 1—2 cebule, $\frac{1}{2}$ pietruszki, $\frac{1}{2}$ selera, 1 marchew, 2—3 bobkowe liście, 4—6 ziaren ang. ziela. 10 dk. masła, trochę gotującej się wody. Dusić półtorej godziny; wstawić na kwadrans do pieca, nie przykrywać, żeby się podrumieniła. Rozkroić na części, polać sosem rumianym Nr. 406 albo 413 i t. p.

1055. Pieczona albo duszona indyczka, faszzerowana ryżem. Upiec, jak w Nr. 1050, albo dusić jak w Nr. 1054, nafaszerować: szklankę ryżu namoczyć w zimnej wodzie, przemyć, zlać, nalać świeżą, zimną wodą, żeby go zaledwie pokryła, ugotować do połowy, mieszając, żeby się nie przypalił, wyrzucić na durszlak, przelać kilka razy zimną wodą, przełożyć w rondel. włożyć $\frac{1}{2}$ —1 łyżki masła, nalać odrobinę buljonu, wymieszać, przykryć, wstawić do pieca na 10 min., włożyć $\frac{1}{4}$ szklanki rodzynek bez pestek, posolić, kto chce, wbić 2—4 surowe jajka, można dodać, jeśli kto lubi, muszkatałową gałkę, wymieszać, nafaszerować indyczkę.

1056. Pieczona albo duszona indyczka, faszzerowana wątróbką i trufkami. Upiec, jak w Nr. 1050, albo 1054. W lekko zrumienioną, usiekaną

i przetartą albo na tarce utartą cielecą wątróbkę, włożyć 1 franc. bułkę, namoczoną w mleku i wyciśniętą i pokrojony drobno ozór; jeśli indyczka ma być podana na gorąco, to dodać 4—6 jajek, jeśli na zimno 2—4, 2 łyżki masła i franc. truflie tyle, ile kto chce, od 2—3 (w konserwie). Natychmiast po otwarciu puszki, trzeba wyjąć truflie, pokroić cienko i zagotować oddzielnie w małym rondelku, w małej ilości madery, wymieszać wszystko razem — faszerować indyczkę.

Polać sosem rumianym z maderą Nr. 405, albo Nr. 392.

1057. Duszona indyczka faszerowana kasztanami. Udusić jak w Nr. 1054. Nafaszerować: Sparzyć 400 gram. (funt) kasztanów, wyłuskać, nalać trochę mleka. włożyć 10 dk. — 15 dk. masła, posolić, zagotować, utłuc, przetrzeć przez sito, włożyć 2 — 4 łyżeczki cukru, nafaszerować indyczkę, zaszyć, upiec, albo dusić na płycie w rondlu—często przewracając—z włoszczyzną, bobkowym listkiem, ang. zielem, słoniną albo masłem i trochę buljonu, wstawić na 2 godziny przed podaniem, żeby się zrumieniła, w piec, bez przykrycia.

1058. Duszona indyczka z ryżem, po francusku. Niedużą indyczkę albo dużego kapłona, włożyć w rondel, dno wyłożyć cienkimi plasterkami słoniny z wierzchu także obłożyć słoniną, dodać pokrojonej włoszczyzny i korzeni, przykryć pokrywą, dusić na wolnym ogniu, potrząsając często rondlem żeby się nie przypaliła. Ćwierć kilo ryżu przemyć, zagotować, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, nalać buljonem, żeby tylko nakryć ryż, poddusić pod przykryciem, z łyżką masła.

Kiedy indyczka będzie gotowa, rozkroić na części, ułożyć ładnie na półmisku, żeby wyglądała jak cała, obłożyć naokoło ryżem, posypać murskatałową gałką, poleć przecedzonym sosem z indyczki; z tego sosu zebrać tłuszcz.

1059. Pieczona albo duszona indyczka, faszerowana bułeczką tartą. Upiec jak w Nr. 1054, nafaszerować: 15 dk. masła, 2 szklanki niezbieranego mleka, 1—2 łyżeczki cukru, szklanka drobno potłuczonych bułeczek, odrobina soli, $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki wymytych, wybranych i sparzonych rodzynek i 2—4 jajka surowe, wymieszać, nafaszerować.

1060. Duszona pierś indyczki z puré z wisien. Pokroić w plastry cienkie pierś indyczą, zbić, obrównać nożem, posolić, skropić $\frac{1}{2}$ kieliszkiem madery, włożyć w płaski rondel, wysmarowany masłem (łyżka masła). Na 15 min. przed podaniem zrumienić na wolnym ogniu, ułożyć na półmisku poleć tym sosem, w którym się piekła, rozcieńczyć go buljonem; w środek

położyć puré z wisien: Wziąć 6 szklanek wisien, wydrążyć, dodać rozmaitych korzeni, nakryć pokrywą, dusić na zupełnie wolnym ogniu. Przetrzeć przez sito, zagotować w kieliszku wody, przecedzić, wlać w puré, dodać do tego cukru, raz zagotować, wyłożyć na półmisek, obłożyć grzankami, zrumienionymi w maśle i pokrajaną w plastry indyczką.

1061. Kotlety z indyczki albo z kury, Okroić pierś z jednej indyczki albo z 2-ch kur, wyżyłować, posiekać, włożyć $\frac{1}{4}$ kl. śmietankowego masła, mniej niż $\frac{1}{4}$ łyżeczki muszkatałowego kwiatu, soli, bułkę namoczoną w szklance mleka, można dodać 1 jajko, wymieszać wszystko razem, utłuc w moździerzu, porobić maleńkie kotleciki, otoczyć w bułce tartej, zrumienić w 2-ch łyżkach masła, wyłożyć na półmisek, polać sosem. W sos, w którym smażyły się kotlety, wlać sok z $\frac{1}{4}$ cytryny, $\frac{3}{4}$ kieliszka madery, dodać trochę kaparów, rozprowadzić szklanką buljonu, zagotować, albo sosem Nr. 413.

Kotlety ułożyć w formie pierścienia na półmisku, po środku dać groszek ziellony świeży Nr. 516 albo suszony 511.

Jeśli kotlety podaje się na większą ilość osób, to układa się je dwoma rzędami, wzdłuż półmiska. Na drugim półmisku podaje się rozmaite jarzyny, układane rzędami, wzdłuż, w poprzek, albo ukośnie na półmisku. Nr. 19 albo 23.

1062. Gotowana indyczka albo kura w sosie. Przygotować niedużą indyczkę albo dużą kurę albo $1\frac{1}{2}$ kl. prosięcia, pokroić na części, posolić, nalać wodą, włożyć włoszczyznę i mniej niż $\frac{1}{4}$ muszkatałowego kwiatu. gotować dopóki nie będzie miękkie.

Polać sosem Nr. 421.

Albo białym sosem Nr. 422, rozprowadzić buljonem z indyczki, kury, albo prosięcia, sosu tego może być od 4 — 5 szklanek, w takim razie podawać na głębokim, półmisku, przeważnie podaje się do śniadania albo do kolacji.

Polać można sosem rakowym Nr. 431,

Albo sosem pieczarkowym Nr. 435,

Albo sosem z kasztanów Nr. 564, 565,

Albo sosem truflowym Nr. 413,

Albo sosem ze smardzy Nr. 23,

G Ę S I

Uwaga: 1) Gęsi skubie się zanim zastygną,

2) Wyczyścić, wypatroszyć, wytrzeć w środku solą i kminkiem.

3) Dobra gęś ma biały tłuszcz, przezroczysty.

4) Najsmaczniejsze gęsi są 6-cio-miesięczne, w jesieni,

- 5) Młode gęsi są smaczniejsze niż stare,
- 6) Młode gęsi mają gęsty puch i żółte łapy — stare mają czerwone łapy i rzadko porośnięte są puchem,
- 7) Wątróbki tuczonych gęsi są bardzo duże i bardzo poszukiwane. szczególnie na strasburskie pasztety,
- 8) Gęś może być podzielona na 6 osób i jednego dnia mogą być podane podroby w zupie, a nazajutrz gęś pieczona,
- 9) Gęś piecze się przez 3 godziny,
- 10) Gęś rozbiera się tak samo jak indyczkę,
- 11) Jeśli gęś jest duża to na 6 — 8 osób mogą być z niej potrawy: z podrobów i krwi zupa — czernina Nr. 60, nazajutrz ugotować gęś i zrobić potrawkę, resztę buljonu użyć znów nazajutrz jako zupę Nr. 77.
- 12) Jeśli gęś nie bardzo tłusta, dodać masła do pieczenia — jeśli bardzo tłusta, skroić zbędny tłuszcz na fryturę Nr. 3644 — 3645.
- 13) Żeby skórka po upieczeniu była chrupka, należy gęś przed upieczeniem posmarować oliwą,
- 14) Wstawić w gorący piec, a kiedy się zrumieni, zmniejszyć żar, polewając co 10 minut.

1063. Pieczona gęś po litewsku z jabłkami. Skroić z gęsi zbyteczny tłuszcz, przygotować jak powiedziano w ogólnych uwagach o gęsi — nafaszerować drobno krojonemi jabłkami, uprzednio posypanemi solą i majerankiem, piec na blasze, włożyć pokrojonej drobno garść cebuli, z początku polewać 2 — 3 łyżkami buljonu, a potem sosem wytopionym z gęsi. Sos przecedzić, zebrać tłuszcz, rozprowadzić buljonem, zagotować, połać gęś.

1064. Pieczona gęś z kapustą. Cztery szklanki kwaszonej kapusty wcisnąć, włożyć 1½ łyżki masła (4 cebule) dusić w rondlu pod przykryciem; nafaszerować nią gęś surową, natartą solą i kminkiem — upiec jak powiedziano w uwagach.

1065. Pieczona gęś z włoskim makaronem. Oczyszczoną gęś rozkroić wyjąć ostrożnie kość grzbietową, natrzeć solą, kminkiem i ½ łyżką angielskiego ziela i pieprzu, nafaszerować w ten sposób: ½ kl. makaronu włoskiego obgotować w solonej wodzie, wyrzucić na durszlak. Następnie włożyć w rondel, wlać masła 1½ łyżki, 2 łyżki śmietany, 2 żółtka, szczyptę muszkatałowego kwiatu, wymieszać, nafaszerować, zaszyć ją, piec w piecu, często obracać, z początku polewać buljonem, a potem tłuszczem wytopionym z gęsi. Kiedy będzie gotowa, wyłożyć na półmisek, w sos wlać 2 szklanki buljonu, łyżkę maki, zagotować, przecedzić, zebrać tłuszcz, wsypać pół słoika kaparów albo oliwek, raz zagotować, połać gęś na półmisku.

1066. Pieczona gęś, faszerowana kaszą. Młodą gęś oczyścić, natrzeć solą, wyjąć kość grzbietową. Kości i inne odkrojone części nalać wodą, włożyć włoszczyzny, suszonych grzybów. Kiedy buljon się ugotuje, grzyby drobno posiekać, 2 szklanki tego grzybowego buljonu zmieszać z posiekanymi grzybami, łyżką masła i posiekaną zieloną pietruszką i koprem, zagotować, wsypać zaraz, szybko mieszając, $1\frac{1}{2}$ szklanki krakowskiej kaszy zatartej jajkiem. Potrzymać tę kaszę na dużym ogniu przez 10 minut; kiedy kasza zgęstnieje i ugotuje się, wymieszać ją łyżką, żeby nie było grudek, posolić, nafaszerować gęś, upiec w piecu. — Można nafaszerować gęś gryczaną kaszą z grzybami.

1067. Gęś gotowana albo kaczka z grzybowym sosem. Oczyszczoną młodą, niezbyt tłustą gęś włożyć w rondel, nalać wodą, zagotować kilka razy, szumując, wyjąć, przelać gorącą wodą i buljon przecedzić; gęś pokroić na części, włożyć w buljon, dodać włoszczyzny, bobkowy listek, pieprz, pęczek zieleni, gotować ale żeby nie przegotować. Oddzielnie ugotować 6 białych grzybów, czysto wymytych i sparzonych.

Sos przygotować: $1\frac{1}{2}$ łyżki masła, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki zlekką zrumienić, rozprowadzić $3\frac{1}{2}$ szklankami przecedzonego buljonu z gęsi, zagotować, dodać do smaku grzybowego buljonu, wsypać cienko pokrojone grzyby, wlać 1— $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, włożyć kawałek gęsi, raz przegotować. Gęś włożyć na głęboki półmisek, ogarniować gotowanymi kartoflami, polać całym sosem. Podaje się przeważnie tę potrawę do śniadania albo do kolacji.

Tak samo przygotowuje się kaczkę Nr. 1080.

1069. Podroby gęsie ze śliwkami suszonymi. Podroby wymyte kłaść w rondel, nalać zimną wodą, zagotować kilka razy, zeszumować, wyjąć, sparzyć. Buljon przecedzić, włożyć w niego włoszczyznę i pęczek zieleni i te podroby dogotować na wolnym ogniu. Ugotować oddzielnie suszone śliwki, można odwar z nich zmieszać z buljonem; wlać jeśli kto chce, szklankę gęsiej krwi, $\frac{1}{2}$ —1 łyżkę octu, łyżkę mąki, pół łyżki masła, 2 tłuczone goździki, 3—4 kawałki cukru, wymieszać, zagotować dobrze, przecedzić, polać na półmisku podroby i śliwki.

1070. Ragoût z pozostałej pieczonej gęsi. Pozostałą gęś pokroić na niewielkie części, razem z kośćmi; w rondlu rozpuścić 1 łyżkę masła, dodać mieszając, pół łyżki mąki, rozprowadzić $1\frac{1}{2}$ —2 szklankami buljonu albo wrzątku, dodać trochę sosu z pieczystego, soli, pieprzu, włożyć tu pokrojoną gęś, zagotować pod przykryciem, dodać gotowanych kartofli, kwaśnych jabłek pokrojonych, kieliszek wódki, jeszcze raz zagotować, podawać.

1071. Sosiski z gęsich wątróbek. Zetrzeć na tarce 20 gęsich wątróbek, przetrzeć przez durszlak, wsypać $\frac{1}{2}$ tartej bułki, $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki, soli, muszkatałowego orzecha, majeranku, 2 łyżki rakowego masła, $\frac{1}{4}$ szklanki czerwonego wina, zrumienioną w rakowym maśle cebulę albo szarlotkę, 4 żółtka, wymieszać dobrze, napełnić kiszki, przewiązać w równych odstępach. Gotować w buljonie około godziny, przemyć potem w zimnej wodzie, podsmażyć w maśle.

1072. Gęsie wątróbki. Z nich przygotowuje się bardzo smaczna zakąska. Trzeba je koniecznie namoczyć na godzinę w mleku. Na dwie wątróbki rozpuszcza się łyżkę masła, zrumienić w całości z jedną, drobno pokrojoną cebulą, smażyć nie więcej jak 8—10 min.; podać na zakąskę na gorąco albo na zimno.

KACZKI DOMOWE

Uwaga: Kaczki należy skubać, kiedy jeszcze są ciepłe. Oczyszczyć i natrzeć solą.

1073. Kaczki pieczone. Oczyszczone i posolone 1—2 kaczki, upiec w piecu, posypać je przedtem mąką, jeśli kto lubi, można je naszpikować słoniną. Z początku podlać 2—3 łyżkami buljonu, następnie polewać co 10 min. ściekającym sosem i posypać tartą bułką. Jeśli kaczki są tłuste, to masła nie trzeba, w przeciwnym razie — polać łyżką masła. Na pieczone należy wybierać kaczki, zarówno jak i gęsi — tłuste — a na zupę i na potrawkę mniej tłuste.

Do pieczonych kaczek, nefaszerowanych, podaje się gotowane albo smażone kartofle, albo sałatę jakąkolwiek, świeżą albo marynowaną, albo duszone jabłka Nr. 1371, albo mieszany kompot Nr. 1360.

1073. Duszone kaczki faszerowane. Kaczki faszeruje się jabłkami, kapustą i makaronem, tak jak gęsi Nr. 1063—1065 i w takim razie podaje się w rumianym sosie Nr. 405.

1075. Kaczka faszerowana grzybami solonemi. Oczyszczyć kaczkę, nafaszerować następującym sposobem: solone grzyby wymyc, obsuszyć, posiekać, zrumienić w maśle, dodać pieprzu, muszkatałowej gałki, mąki, śmietany, 3 jajka, namoczoną bułkę, farsz z cielęciny Nr. 226, owiazać papierem, wysmarowanym masłem, upiec w piecu. Kiedy będzie gotowa, pokroić i polać sosem Nr. 392.

1076. Kaczka pieczona z ciemnym sosem. Upiec kaczkę w rondlu z masłem i włoszczyzną. Kiedy będzie gotowa, wyjąć ją, do sosu dodać mąki, zrumienić mieszając ciągle, wziąć 2 szklanki mocnego buljonu, rozpuścić kostkę suchego buljonu, zagotować, przecedzić, włożyć 4—5 drobno pokrojonych pikli albo kaparów, albo oliwek, odrobinę cukru, przegotować, polać kaczkę na półmisku.

1077. Kaczka pieczona w sosie winnym. Upiec kaczkę w rondlu z 2—3 łyżkami masła z włoszczyzną, jak w Nr. 1076, wsypać mąkę, zrumienić ją, dodać szklankę buljonu, zagotować, przecedzić, włożyć 6—7 drobno posiekanych sardeli, wlać $\frac{1}{2}$ —1 szklanki madery, sok z $\frac{1}{2}$ cytryny albo odrobinę octu, zagotować, polać kaczkę na półmisku.

1078. Kaczka z farszem z cielęciny. Wyjąć z kaczki kość grzbietową, nafaszerować w następujący sposób: $\frac{3}{4}$ kl. cielęciny, 1 łyżkę masła, franc. bułkę, namoczoną w mleku i wyciśniętą; jajecznicę usmażoną z 4-ch jaj z cebulą i z masłem, $\frac{1}{4}$ muszkatałowej gałki, 10 ziaren ang. ziela tłuczonego, 1—2 surowe jajka, utłuc to wszystko w moździerzu, przetrzeć przez sito, nafaszerować kaczkę, zaszyć, piec w rondlu pod przykryciem, położyć przedtem na dno rondla cienko pokrajane plasterki słoniny, włoszczyzny i korzenie. Kiedy wszystko to się zrumieni, zacząć polewać po 2—3 łyżki buljonu, przewracać często kaczkę. Kiedy się podpiecze, wyjąć ją, włożyć w sos $\frac{1}{4}$ łyżki mąki, rozmieszać na ogniu, rozprowadzić 3 szklankami buljonu, przegotować, mieszając, przecedzić; można dodać 3—4 pokrajane w plasterki trufle, kieliszek madery, zagotować raz, polać, pokrajaną kaczkę na półmisku.

1079. Kaczka gotowana z wermiszelem i grzybami. Wyjąć z oczyszczonej kaczki ostrożnie grzbietową kość, posolić, posypać $\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu i ang. ziela i 2 tłuczone goździki. Przygotować domowy makaron, obgotować go w wodzie z solą, wyrzucić na sito, wbić 2 żółtka, włożyć kilka obgotowanych, drobno pokrojonych białych, suszonych grzybów, łyżkę masła, posolić, wymieszać, nafaszerować tem kaczkę, zaszyć. Włożyć w rondel, nalać grzybowym buljonem, dodać włoszczyzny, gotować dopóki nie zmięknie kaczka—następnie pokroić na części, ułożyć na półmisku, polać następującym sosem: $2\frac{1}{2}$ szklanki buljonu z kaczki, pół albo $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, mąki, łyżkę masła, drobno poszatkowane ugotowane grzyby — zagotować.

1080. Kaczka w białym sosie. Patrz gotowaną gęś z grzybowym sosem Nr. 1067. Taką kaczkę podaje się przeważnie do śniadania, albo do kolacji.

1081. Kaczka ze świeżą kapustą. Dużą głowę kapusty obgotować w solonej wodzie, wyrzucić na sito, rozkroić na kilka części. Kaczkę ugotować z włoszczyzną i korzeniami, jak powiedziano w Nr. 1067, ułożyć na półmisku, obłożyć kapustą, posypać tartą bułeczką, polać sosem ze śmietaną, wstawić do pieca, żeby się zrumieniła.

1082. Kaczka z sosem z anszosów. Kaczkę upiec na rożniu i polać sosem następującym: 1 łyżkę roztopionego masła rozetrzeć dobrze z garścią, drobno posiekanych szarlotek, z 3 drobno pokrojonymi anszosami, z których trzeba wybrać ości, włożyć 3 plasterki cytryny bez skórki i pestek i 2—3 listki bobkowe, rozprosząć dobrym buljonem, zagotować w rondlu, przecedzić i polać kaczkę.

1083. Kaczka z włoską kapustą. Patrz Nr. 558—560.

1084. Wątróbki kacze, kurze, gęsie, zajęcze i t. p. w sosie z maderą. Gdzie się używa drób, można zebrać wątróbki i przygotować.

10 różnych wątróbek namoczyć w mleku z czego zbieleją i napęczniają. Pełną łyżkę masła zrumienić, wsypać pół łyżki mąki, zrumienić, rozprosząć szklanką buljonu, zagotować, wlać kieliszek madery. Wziąć nieposolone wątróbki, bo od soli twardnieją, otoczyć w mące, włożyć w sos, dusić pod przykryciem od 5 do 10 min. na wolnym ogniu. Kto lubi, można dodać w plasterki pokrajaną cebulę, albo kilka truflí obgotowanych w buljonie. Po ugotowaniu, posolić do smaku, wymieszać.

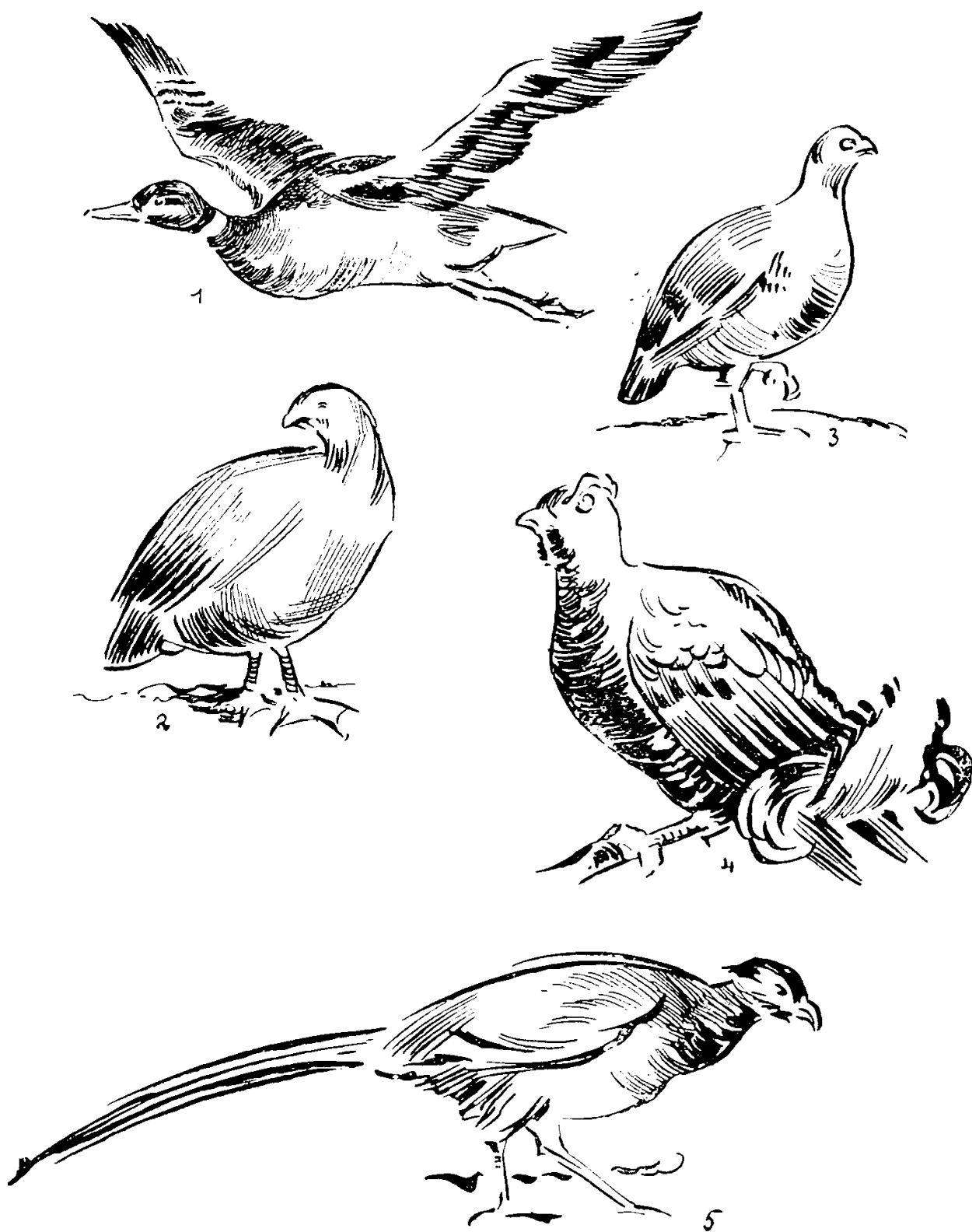
G O Ł Ę B I E

Uwaga: Młode gołębie poznaje się po jasno różowej skórze na pierśsiach — stare mają skórę ciemno fioletową. Najsmaczniejsze są pieczone, faszerowane. Oczyszczyć, wypatroszyć, wymyć dobrze; z wieczora skropić octem rozcieńczonym wodą. Na drugi dzień wyjąć, naszpikować i t. d.

Pieką się stare gołębie 20—30 m., młode 15 m.

1085. Pieczone gołębie. 5 — 6 gołębi oskubać, wypatroszyć, namoczyć z wieczora w occie z wodą, nazajutrz wyjąć, naszpikować słoniną i smażyć w rondlu pod przykryciem z $\frac{1}{4}$ kl. masła przez $1\frac{1}{2}$ godziny, ciągle przewracając. Podaje się do nich sałatę.

Jeśli gołębie młode, nie trzeba ich moczyć w occie.



Dzikie ptactwo.

1. Dzika kaczka. 2. Przepiórka. 3. Kuropatwa. 4. Cietrzew. 5. Bazant.

1086. Gołąbie pieczone faszerowane. Nafaszerować następującym sposobem: namoczyć mięksisz franc. bułki w buljonie albo mleku, lekko posolić, włożyć 2 jajka, łyżkę masła, $\frac{1}{4}$ szklanki rodzynek, muszkat. gałki, rozetrzeć wszystko dobrze, nafaszerować wewnątrz i podgardle, przewiązać i piec w piecu często polewając masłem, dopóki nie będą miękkie i nie zrumienią się. Przed podaniem polać masłem, w którym się piekły, ogarniować gotowanemi kartoflami.

Oddzielnie podać mizerję — 1353 albo 1354.

1087. Pieczone gołąbie w sosie. 5 — 6 pieczonych gołębi jak w Nr. 1085. rozkroić na połowę zlać masło i tłuszcz z rondla, w którym się piekły, zostawić tylko ze 2 łyżki, wsypać mąki, rozmieszać, wlać 3 szklanki mocnego buljonu, zagotować, mieszając, dodać suchego buljonu, cytrynowego soku, pół kieliszka madery, zagotować, przecedzić, włożyć, drobno pokrojonych trufli, polać gołąbie, przykryć pokrywą, postawić na wolnym ogniu na 10 min.

1088. Gotowane gołąbie podaje się z ryżem albo kalafiorami jak kurczęta Nr. 1108.

D Z I C Z Y Z N A

1) Młodą dziczyznę poznaje się po cienkiej skórze pod skrzydłami — a kuropatwy po piórkach — młode mają ostro zakończone piórka — stare — zaokrąglone.

2) Dzikizna powinna być strzelaną a nie przyduszoną. Lepiej jest jak ptak jest ugodzony w skrzydło, w udko, a nie w piersi, które powinny być nienaruszone. Zastrzelone ptactwo ma mięso bielsze i smaczniejsze.

3) Nieświeżą dziczyznę poznaje się najpierw po zapachu, a powtóre pod skrzydełkami występują zielone plamy, po trzecie: pióra robią się wilgotne i łatwo wyskubać się dają.

4) Dzikizny nie opala się, z wyjątkiem dzikich kaczek, a skubie się na sucho, przytem piórka trzeba wyrywać ostrożnie i w tym kierunku jak rosną.

5) Żeby oczyścić z drobnego puchu, trzeba ptaka wytrzeć mąką, opalić nad zapalonym papierem albo spirytusową lampką, a jeszcze lepiej, zmoczyć całego spirytusem i zapalić, powtarzając dopóty, dopóki nie opali się puch zupełnie, następnie wypatroszyć.

6) Z dużego ptaka wyjmuje się wnętrzności ręką — z małego trzonkiem łyżki, przytem naciskać trzeba boki, ażeby wnętrzności łatwo się oddzieliły.

7) Przy patroszeniu ptaków, trzeba uważać, żeby nie rozgnieść żółci, a jeśli się to zdarzy, należy szybko przemyć w kilku wodach.

8) Odciąć główkę i zaraz schwycić palcami grdykę i wyciągnąć, przytrzymawszy mocno kurę, woreczek z pozostałym ziarnem, z podgardla.

9) Potem, nie moczając całego ptaka, wymyć go w środku i wytrzeć do sucha. Z wierzchu wytrzeć mąką, otrębami albo ściereczką i wtedy dopiero namoczyć na godzinę i więcej w zimnej wodzie.

10) Do pieczenia należy przygotować drobną dziczyznę jak następuje: Np. jarząbki: główki odrzuca się zupełnie, skrzydełka również. Nóżki mocno wcisnąć w tułów, przewlec w dwóch miejscach grubą igłą, grubą nitką, związać końce na grzbiecie. Po upieczeniu wyciągnąć nitkę, jarząbka rozkroić wzdłuż na połowę.

11) Najdrobniejsza dziczyzna, jak bekasy, przepiórki, dupelty i in. piecze się z główkami, które się podwija pod prawe skrzydło.

12) Dzikich wogóle nie jest tłusta, dlatego duże ptaki szpikuje się słoniną, a małe obwiązuje się cienkimi plasterkami słoniny i tak się piecze, rozpaliwszy masło i często je przewracać. Przed szpikowaniem trzeba drobną dziczyznę włożyć na 10 — 15 m. w gorący buljon, albo wrzącą wodę, ale żeby się nie zagotowała, wyjąć, ostudzić i wtedy dopiero szpikować.

13) Dzikich z długim dziobem, jak bekasy i drozdy, naciera się tłuczonymi jagodami jałowca. Najlepiej je piec na rożniu, na dużym ogniu, bez dymu. Z początku polewać masłem, a potem ściekającym z nich sosem.

14) Dzikich po większej części jada się pieczoną. Najczęściej używane duże ptaki dzikie to: bażanty, głuszce i cietrzewie. Mniejsze — to kuropatwy, jeszcze mniejsze — dzikie kaczki i jarząbki. A potem maleńkie — to: śpiewające drozdy, dupelty, bekasy. Wszystkie pieką się jednakowo. Duże w piecu — drobne w rondlu na płycie.

15) Jeśli kto chce tylko piersi użyć i mięso bez kości, to po oskubaniu nie trzeba opalać ani patroszyć, lecz przekroiwszy skórę na grzbiecie, ostrożnie obciągnąć ją, okroić mięso z kości, ostrożnie, ostrym nożem, zaczynając od grzbietu.

16) Jeśli piersi podaje się w całości, to trzeba ściągnąć z nich i błonkę, dlatego, żeby się nie skurczyły w pieczeniu. Zdejmować błonkę trzeba z wielką wprawą, bo jeśli kto nie umie tego zrobić, to lepiej zostawić błonkę, naciąć ją tylko w kilku miejscach.

17) Żeby przechować kilka dni dziczyznę świeżą, zwieszoną dopiero po polowaniu, trzeba zasypać ją, tak jak jest przywieziona, pszenicą albo żytem.

1089. Bażant. Bażanty trzyma się w piórach od 5 — 8 dni, następnie skubie się je, głowę odrąbać, schować. Opalić i dopóki jeszcze bażant ciepły po opaleniu, mocno natrzeć całego bażanta kawałkiem świńskiego sadła albo masłem, owinać w ściereczkę i oczyścić dobrze z drobnych piórek, puchu i t. p. Pierś naszpikować słoniną, upiec w maśle, w rondlu, polewając ciągle gorącym masłem z 2 — 3 łyżkami wrzątku i smarować śmietaną — przekłówać widelcem, żeby był bażant soczysty. Wątróbki i innych podróbek nie używa się. Kiedy pieczone gotowe, polać jeszcze raz masłem, obsypać tartą bułką, potrzymać na wolnym ogniu, żeby bułeczka się zapiekła, wyłożyć na półmisek, przyczepić do szyi głowę z piórami, wetknąwszy ją na drążek, przybrać strzyżoną bibułą, a próra z ogona wetknąć w pieczone, polać sosem, w którym się piekł. Ogon i głowę, trzymając w rękach obsmażyć przedtem we fryturze gorącej. Można też bażanta upiec na rożniu, naszpikować słoniną, obłożyć cienkimi plasterkami słoniny i obwiązać papierem wysmarowanym masłem. Piec najpierw na silnym ogniu, a dopiec na małym, polewać masłem, na koniec obsypać bułeczką, podać z sałatą.

Piecze się około godziny.

G Ł U S Z E C

Uwaga: Mięso głąszca i cietrzewia jest twardsze niż innych ptaków, dlatego kładzie się go w ocet gotowany Nr. 3575 z korzeniami na 2 — 3 doby, położywszy go piersią w dół. Stary głąszec piecze się 1½ godz. — młody około godziny.

Głąszec duży może być pokrojony na 12 części — łapki i skrzydełka i tułów na pół rozkrojony wzdłuż i w poprzek każda połowa na 5 części.

1091. Pieczony głąszec. Wyjętego z octu głąszca naszpikować słoniną, piec w piecu, polewać 2 łyżkami masła, możliwie najczęściej, następnie sosem ściekającym przy pieczeniu, na koniec polać śmietaną. Posypać tartą bułeczką, wstawić jeszcze na 10 min., aż się dobrze bułeczka zromieni, położyć na desce, pokroić, ułożyć na półmisku, polać sosem.

Jeśli głąszec ma być podany na zimno, śmietaną nie polewać.

Niektórzy zakopują głąszca w ziemię w ogrodzie na 24 godziny, żeby skruszał. Podaje się do niego buraczki Nr. 686, albo duszone kartofle i rozmaite sałaty i marynaty.

Głuszec podobny jest w smaku do bażanta i można go przyrządzić na sposób wscnodni, a mianowicie: naszpikować, upiec. Wziąć szklankę laskowych orzechów wyłuskanych, sparzyć, obrać ze skórki, utłuc — $\frac{1}{2}$ kl. słodkich winogron rozgnieść drewnianym tłuczkiem razem z 3-ma obranymi ze skóry, z pestek i z błonki pomarańczami, przetrzeć przez sito, dodać szklankę madery, $\frac{1}{2}$ szklanki herbaty, łyżkę śmietankowego masła, 10 ziaren ang. ziela, $\frac{1}{4}$ gałki muszkatałowej, wszystko to mieszać, zagotować. Kiedy głąszec upiecze się, rozkroić go na porcje; włożyć go w przygotowany sos, raz zagotować — podawać.

Albo łyżkę świeżej nicejskiej oliwy rozetrzeć do białości z łyżką mąki, 2 szklankami białego wina, z pół cytryny soku, dodać 3 łyżki kaparów, pełną stołową łyżkę miążkiego cukru, odrobinę pomarańczowej skórki utartej, włożyć głąszca — zagotować — podać.

1092. Głuszec albo cietrzew zamrożony. W kamienny garnek włożyć na dno kilka kawałków słoniny, 2 listki bobkowe, 3 goździki, kawałek cynamonu i 1 dużą cebulę; cietrzewia trzeba pokroić na kawałki, potem kłaść warstwami w garnek, przysypując go wyżej wymienionymi korzeniami, słoniną i solą, zalać butelką lekkiego wina czerwonego, zawiązać garnek ściereczką, oblepić ciastem, wstawić do pieca po chlebie, zostawić w piecu do następnego dnia, wyjąć, wyłożyć na pómisek i postawić na lodzie.

1093. Bitki z piersi głąszca albo cietrzewia. Odjąć pierś z jednego głąszca albo z trzech cietrzewi, pokroić na plastry, zbić płaską stroną noża kuchennego, trochę posolić, otoczyć w mące, zrumienić, jak można najszybciej, z obu stron. Pozostałe kości ugotować w małej ilości wody z pół łyżką masła; kiedy się ugotują, przecedzić, wlać $\frac{1}{2}$ — 1 szklankę śmietany. Bitki przełożyć w rondel, posypać łyżką tartego szwajcarskiego sera, polać sosem, raz zagotować na dużym ogniu, przełożyć na głęboki półmisek, polać sosem; w sosie raz zagotować ugotowane kartofle.

C I E T R Z E W

Uwaga: Pieką się około godziny i rozkrawać je można wzdłuż na 5 części, jeśli większe to na 7 części.

1094. Pieczony cietrzew. Oczyszczonego cietrzewia posolić, naszpikować słoniną, piec na rożnie, polewając masłem. Żeby był smaczniejszy, naszpikować, owiazać papierem wysmarowanym masłem i piec na rożnie, polewając masłem, a pod koniec można polać śmietaną. Jeśli cietrzew stary, to trzeba go włożyć w ocet na kilka dni Nr. 8575 (cz. II). Dopiero co ubite są niesmaczne.

W piecu pieczone, polewać 3 łyżkami masła i pod koniec pół szklanką śmietany. Można też usmażyć w rondlu. Przed podaniem polać sosem w którym się smażyły i do nich podawać:

- 1) Buraczki Nr. 686.
- 2) Albo gotowane kartofle Nr. 604.
- 3) Albo jakąkolwiek sałatę albo marynaty.

1095. Cietrzewie z czerwonym winem. Dwa cietrzewie oczyszczone naszpikować $\frac{1}{4}$ kl. słoniny, zrumienić w rondlu w 2-ch łyżkach masła; wlać dwie szklanki buljonu, pokrajanej w plasterki cebuli i korzonek pietruszki, nakryć pokrywą, dusić do miękka; wtedy wlać $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki czerwonego wina, dodać pół łyżki mąki z kawałkiem masła, rozprowadzić wrzątkiem, przegotować, polać pokrojone na półmisku cietrzewie.

1096. Cietrzewie z kasztanami. Dwa oczyszczone cietrzewie upiec do połowy w rondlu, w $1\frac{1}{2}$ — 2 łyżkach masła dodając po trochu wrzącej wody, żeby się nie przypaliły, podlać $\frac{1}{2}$ szklanką buljonu, dodać $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki śmietany i przewracając je często dusić pod przykryciem dopóki nie będą miękkie; jednocześnie sparzyć $\frac{1}{4}$ kl. kasztanów. obrać ze skórki, ugotować je w 2-ch szklankach mleka z masłem — podać.

1097. Cietrzewie ze śmietaną, sosiskami i kartoflami. Upiec 2 cietrzewie jak w Nr. 1096, podlać śmietaną. Wziąć $\frac{1}{4}$ kl. sosisek, włożyć w rondel, podlać trochę wody, raz zagotować; pokroić w plasterki, wrzucić w sos, wlać kieliszek franc. wina, łyżeczkę mąki rozmieszanej z łyżką wody, przegotować, w sos włożyć oddzielnie ugotowanych kartofli, jeszcze raz zagotować — podawać.

K U R O P A T W Y

Uwaga: Kuropatwy powinny być świeże, zaledwie kilka dni po upolowaniu. Smażą się w rondlu $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ godz. Rozkrawa się je wzdłuż na 3 części.

1100. Pieczone kuropatwy. Oprawione 3 kuropatwy upiec tak jak jarzabki Nr. 1109.

1101. Kuropatwy faszerowane. Kuropatwy usmażyć w rondlu w 3 łyżkach masła do połowy, potem nafaszerować je farszem nast.: łyżeczkę drobno posiekanej cebuli zrumienić w pół łyżce masła, wymieszać z $\frac{1}{4}$ kl. surowej cielęciny drobno posiekanej, dodać franc. bułkę namoczoną w mleku i zlekka wyciśniętą, 2 — 3 żółtka, sól, ang. ziele, trochę muszkat. gałki, pół łyżki masła utłuc w moździerzu, przetrzeć przez sito. Zagotować w rondlu pozostałe masło, włożyć kuropatwy, dusić pod przykryciem; kiedy będą prawie gotowe, podać 3 łyżki mocnego buljonu, dusić jeszcze kilka minut, potem rozkroić je, ułożyć na półmisku, polać sosem, który należy przedtem rozprowadzić 2 szklankami buljonu, wsypać łyżkę mąki, przegotować, przecedzić włożyć w niego plasterki cytryny.

Można też wziąć wątróbki z kuropatw, $\frac{1}{4}$ kl. wieprzowego szmalcu, łyżkę zielonej pietruszki i szczypiorku, 2 — 3 szarlotki, miększy bułki namoczonej w mleku, 1 jajko, sól, drobno posiekać, wymieszać, nafaszerować, zaszyć, usmażyć w 2 — 3 łyżkach masła. Przed podaniem polać sosem, w którym się piekły, rozprowadzić go $\frac{1}{2}$ szklanką buljonu i 2 — 3 łyżkami śmietany. Podać oddzielnie borówki.

1102. Kuropatwy z farszem i sosem sardelowym. Kuropatwy upiec w 3-ch łyżkach masła, wyjąć je, nakroić wzdłuż w kilku miejscach, przełożyć farszem: 5 — 6 sardeli, 1 łyżkę masła, $\frac{1}{2}$ franc. bułki, namoczonej w mleku i wyciśniętej, 1 utarte na tarce jabłko, 1—2 żółtka, $\frac{1}{4}$ łyżeczki muszkatałowego kwiatu, utłuc, przetrzeć przez sito. W pozostałe masło wsypać łyżkę mąki, rozprowadzić 2 szklankami buljonu, przygotować, przecedzić, włożyć w ten sos plasterki cytryny bez pestek i nafaszerowane kuropatwy raz zagotować albo tylko podgrzać — podawać.

1103. Kuropatwy z kwaszoną kapustą. Kapustę przygotowuje się jak Nr. 1319, z tą tylko różnicą, że w piecu kuropatwy trzyma się dłużej dlatego, że one potrzebują więcej żaru i oprócz tego kuropatwy przed wstawieniem do pieca powinny być osmażone na płycie i naszpikowane.

Na 3 kuropatwy trzeba wziąć 10 dk. słoniny, 20 dk. masła i 20 dk. śmietany.

D Z I K I E K A C Z K I

Uwaga: Pieką się w piecu: piecze się je 30 — 35 m. Rozkrawa się wzdłuż na połowę.

1104. Dzikie kaczki pieczone. Oskubane i wypatroszone kaczki, natrzeć solą, włożyć na kilka godzin w ocet Nr. 3575 (cz. II), naszpikować słoniną, upiec w piecu albo w rondlu, polewając masłem. Podać do nich jakąkolwiek sałatę.

1105. Dzikie kaczki z sosem i kaparami. Dwie — trzy kaczki wypatroszyć, posolić, naszpikować 10 dk. słoniny, upiec na rożniu albo w piecu z 2 łyżkami masła, rozkroić każdą na 2 albo na 4 części, ułożyć na półmisku, polać następ. sosem: 2 łyżki przecedzonego masła w którym się piekły kaczki, łyżkę mąki, rozprowadzić 2 szklankami mocnego buljonu, zagotować, przecedzić, wsypać pół małego słoiczka korniszonów albo kaparów, albo 10 — 12 marynowanych grzybków, zagotować, polać kaczki.

1106. Dzikie kaczki z pieczarkami. Wziąć oczyszczone 2 — 3 kaczki. Nagnieść ręką kość piersiową, naszpikować 10 dk. słoniny, nakrajać w paseczki, upiec w rondlu w 2 łyżkach masła, albo na rożniu; kiedy będą gotowe, rozkroić, ułożyć na półmisku, polać następ. sosem: w rondel w którym piekły się kaczki włożyć 1 łyżkę masła, 1 — 2 plasterki cebuli, zrumienić, włożyć mieszając ciągle. Łyżkę mąki, rozrobić w 2 szklankach wołowego buljonu, posolić trochę, opieprzyć, 2 łyżki drobno nakrajanym pieczarek i wszystko to razem zagotować; tym sosem polać pokrajane na półmisku kaczki — podawać.

1107. Dzikie kaczki z kwaszoną kapustą. Oprawione kaczki upiec w rondlu w 2-ch łyżkach masła, albo upiec na rożniu. Oddzielnie przygotować drobno poszatkowaną kwaszoną kapustę jak w Nr. 546, 552. Przed podaniem na stół, pokroić kaczkę na równe części, ułożyć wzdłuż na półmisku z jednej strony — a kapustę z drugiej.

J A R Z Ą B K I

Uwaga: Nieświeże jarzabki, oczyszczone i wypatroszone moczyć w zimnej wodzie, a potem włożyć w świeże, zimne mleko i raz w nim zagotować; potem wycisnąć i włożyć w gorące masło i piec 20 — 25 m. często je przewracając. Przed podaniem rozkroić równo na 2 części. Skubie się je na sucho, główki i skrzydełka odrąbuje się, zostawia się tylko nóżki, pazurki obciąć. Opalić, obetrzeć mąką albo otrębami, namoczyć w wodzie zimnej na godzinę i więcej. Przygotować do pieczenia tak jak w uwagach o dziczyźnie.

Na pół godziny przed podaniem zrumienić w rondlu, w maśle, położyć jarząbka piersią na dół, piec w rondlu bez przykrycia. Kiedy pierś się zrumieni, odwrócić na drugą stronę, przykryć pokrywą, postawić na wolnym ogniu — żeby doszły. Jarząbki pieką się od $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ godziny.

1108. Jarząbki pieczone faszerowane. 3 — 4 jarząbki oczyścić, nafaszerować bułeczką tartą roztartą z cytrynowym sokiem i masłem, zaszyć obłożyć wokoło cienkimi plasterkami słoniny, owiązać papierem wysmarowanym masłem, piec na rożniu, polewać masłem.

1109. Pieczone jarząbki. 3 — 4 jarząbki, oczyścić, posolić, naszpikować, jeśli kto lubi 10 dk. słoniny, upiec w rondlu następnym sposobem: $\frac{1}{4}$ kl. masła rozpuścić w rondlu; kiedy się zagotuje, włożyć w nie jarząbki i smażyć na dużym ogniu, nie zakrywając rondla, uważać żeby się nie przypaliły; kiedy obrumienią się ze wszystkich stron, wyjąć, rozkroić, ułożyć na półmisku. W masło wlać 2 łyżki buljonu, 2 łyżki świeżej śmietany albo gęstej śmietanki, raz zagotować, polać jarząbki, obsypane tartą bułką i pół łyżką drobno usiekanej zielonej pietruszki.

Podać do nich jakąkolwiek sałatę.

1110. Jarząbki w sosie. 3 — 4 jarząbki oczyścić, włożyć w rondel, zalać $1\frac{1}{2}$ — 2 szklanek śmietany, t. j. 5 łyżek na każdego, nakryć szczelnie pokrywą i smażyć na bardzo wolnym ogniu.

1111. Jarząbki po amatorsku. Naciąć gotowe do upieczenia jarząbki, wzdłuż piersi, napełnić farszem: 5 sardynek, 3 anszosa, 1 łyżkę masła, $\frac{1}{4}$ franc. bułki, 5 ziaren ang. ziela, tłuczonego, gałki muszkatałowej, utłuc wszystko to w moździerzu, przetrzeć przez sito, nafaszerować jarząbki, owiązać cienkimi plasterkami słoniny i papierem, piec na rożniu albo w piecu, polewając masłem. Kiedy będą gotowe, zdjąć papier i słoninę, ułożyć na półmisku, podawać w całości.

1112. Kotlety z jarząbków. Oprawić jarząbki, rozkroić na połowę, wyjąć kości, zostawić skrzydełka po pierwszy staw, zdjąć skórę, wybić zlekka nożem, zrobić w rodzaju kotletów, posmarować jajkiem, posolić, popieprzyć, obsypać bułeczką tartą, zrumienić w maśle. Podawać ze smażonami pieczarkami, albo z białymi grzybami, albo ze szparagami gotowanymi, polanymi masłem z bułeczką, albo z jednym i drugim.

Albo zamiast grzybów, polać sosem truflowym Nr. 467.

1113. Maréchal z jarząbków. Wykroić pierś z jarząbków, zostawić

skrzydełka do pierwszego stawu, potem naciąć pierś z boku, nafaszerować, zaszyć, otoczyć w jajku, usmażyć na fryturze, albo na ruszcie.

Farsz następujący: zaprawić rumiany sos, a mianowicie: 10 dk. masła, pół szklanki mąki, rozprowadzić pół szklanką buljonu, posolić, przegotować 2 — 3 razy, wlać kieliszek madery, dodać siekanych surowych 6 pieczarek, 1 — 2 trufle, zagotować ze 4 razy, ostudzić, nafaszerować nacięte piersi.

Ułożyć na półmisku jarzabki, na środku dać garnitur: 2/3 szklanki mąki, 2 łyżki rakowego masła rozprowadzić 2 szklankami buljonu, zagotować dobrze, włożyć surowych, wymytych dobrze, pieczarek 12, rakowych szyjek 25, przegotować to razem dwa razy, dodać 1 — 2 poszatowane trufle.

1114. Suflet z jarzabków. Wziąć jarzabki, surowe obrać z kości, posiekać, włożyć franc. bułkę, namoczoną w mleku i wyciśniętą, 10 dk. śmietankowego masła, soli, przetłuc wszystko dobrze, przetrzeć przez sito, dodać 4 jaja, wymieszać, rozprowadzić 2 szklankami śmietanki, włożyć 4 posiekane trufle, odrobinę gałki muszkatałowej. Formę z dużym otworem w środku wysmarować masłem, wlać suflet. Ugotować na parze, t. j. wstawić formę w rondel z gotującą się wodą. Kiedy będzie gotowe, wyłożyć na półmisek.

Łyżkę masła, łyżkę mąki, szklankę buljonu zagotować. Wziąć 20 wymytych pieczarek, obrać ze skórki, włożyć je w ¼ szklanki buljonu, wciśnąć sok z pół cytryny, zagotować 2 razy, wyjąć pieczarki łyżką na stół, cienko poszatować, wrzucić w sos, wlać sos, w którym się piekły, posolić, zagotować, połać suflet, po środku ułożyć puré z selerów.

1115. Sosiski z jarzabków. Upiec 6 jarzabków, obrać mięso z kości, posiekać drobno, utłuc w moździerzu, włożyć miękisz z franc. bułki. namoczonej w pół szklance gęstej śmietanki, wbić 4 żółtka, posolić, 3 — 4 ziarna tłuczonego pieprzu, napęlnić kieszki, przewiązać nitką, raz zagotować, przekłóć w 3 — 4 miejscach igłą, żeby się nie porobiły pęcherze. Przed podaniem na stół zrumienić w maśle.

1116. Sosiski z zająca. Przygotowanego do użycia zająca obrać z kości, zbić mięso, dodać taką samą ilość nakrajanej i utłuczonej słoniny, posolić (łyżeczkę), pół łyżeczki tłuczonego pieprzu, odrobinę muszkatałowego kwiatu, 3 jajka, 1 szklanka śmietany, miękisz z 1 bułki franc. namoczonej w pół szklance czerwonego wina, napęlnić niezbyt mocno małe, baranie kieszki, gotować z pół godziny, przed podaniem smażyć w maśle.

1117. Masło z jarzabków do śniadania. Trzy jarzabki oczyścić, upiec w pół ćwierci masła, wystudzić, obrać mięso z kości, posiekać, utłuc, odro-

binę gałki muszkatałowej (kto lubi 10 dk. utartego parmezanu), 3 — 4 łyżki pokrojonych cienko truflí, $\frac{1}{4}$ kl. śmietankowego masła, wszystko to przetrzeć przez sito, mieszać, dopóki nie zgęstnieje, ułożyć w maselniczce; jeśli takie masło przygotowuje się na dłuższy czas, to włożywszy go w kamienny garnek, zalać wołowym łojem.

1118. Jarzabki pieczone w glinie na polowaniu. Nie skubać tylko wypatroszyć, włożyć do środka masła i soli, mocno zaszyć, oblepić jarzabka gliną do której przylgną wszystkie pióra. Tak samo można postępować i z inną młodą dziczą.

B E K A S Y

Uwaga: Sposób na zakonserwowanie bekasów od jesieni do stycznia. Zaraz po przyniesieniu z pola ubitych bekasów, oskubać je, nie patroszyć, zawinąć w liście świeżej kapusty, oblepić gęstym ciastem, wstawić na krótko do pieca tyle tylko, żeby ciasto zapiekło się. Ułożyć w beczułkę, zalać roztopionym tłuszczem, nakryć—zalać smołą. Tłuszcz ten może być potem użyty, jako smarowidło do wozów. Od bekasów nie obcina się główki.

Bekasów się nie patroszy, tylko oskubuje z piór. Wymyć, posolić, obłożyć 10 dk. słoniny, nakrajanej w cienkie plasterki, owiązać papierem, wysmarowanym masłem, przewiązać mocną nitką, piec na rożniu. Kiedy będą gotowe, zdjąć papier, ułożyć na półmisku. Smaży się je też w rondlu na płycie w 2 — 3 łyżkach masła. Pieką się 15 — 20 min.

Bekasy naciera się tłuczonym jałowcem.

1119. Bekasy pieczone. Tak jak w uwadze. Podać do nich jakąkolwiek sałatę.

1120. Bekasy pieczone w sosie. Oczyszczyć, wypatroszyć, upiec na rożniu albo na blasze w piecu z 2 — 3 łyżkami masła, albo w rondlu. Wyjęte wnętrzości, drobno posiekać, zrumienić w pozostałym maśle z pół cebulą drobno usiekaną i pół łyżką mąki; wsypać 5 ziaren angielskiego ziela i 4 ziarna pieprzu tłuczonego, soli, wycisnąć sok z pół cytryny; można dodać 2 łyżki śmietany, rozprowadzić wszystko to szklanką buljonu, zagotować, polać bekasy. Albo zrumienić bekasy na patelni polać sosem: pół łyżki masła, łyżkę zrumienionej mąki, szklankę buljonu, zagotować, wlać $\frac{3}{4}$ szklanki madery i $\frac{3}{4}$ szklanki Sautern'u, włożyć pół łyżki śmietankowego masła w kawałku, raz zagotować.

1121. Bekasy z grzankami. 6 oczyszczonych i wypatroszonych bekasów upiec na rożniu, polewając masłem, albo w rondlu. Wnętrznosci drobno usiekać z 10 dk. słoniny, zmieszać z pół franc. bułki tartej, z 1 łyżką świeżego masła i żółtkiem z jednego jajka, posolić, popieprzyć, wymieszać, posmarować tą masą zrumienione w jednej łyżce masła i wysuszone — grzanki, włożyć je na blachę wysmarowaną pół łyżką masła, przed podaniem wstawić je na chwilę do pieca.

Ułożyć bekasy na półmisku, obłożyć je temi grzankami, polać sosem: łyżkę maki zasmażyć w 1 łyżce masła, rozprowadzić 2 szklankami buljonu, włożyć 1 kostkę suchego buljonu rozpuszczonego w wodzie, wycisnąć sok z cytryny, zagotować.

1123. Przepiórki w sosie. Wysmarować dno rondla łyżką masła, ułożyć 10 cienko nakrajanemi plasterkami słoniny, $\frac{1}{4}$ kl. w plasterki pokrajanej cielęciny, siekanej zielonej pietruszki, 1 cienko pokrojoną cebulę, sól, kieliszek białego albo czerwonego wina, 1 szklankę buljonu, a potem oczyszczone przepiórki, dodusić na wolnym ogniu pod przykryciem; kiedy będą gotowe, wyjąć je; sos, przecedzić, zebrać z niego tłuszcz i polać sosem tym przepiórki.

Przepiórki podaje się z ryżem, ugotowanym na wodzie, z masłem i z parmezanem.

SKOWRONKI

Uwaga: Można je patroszyć i nie patroszyć. Jeśli patroszyć to ostrożnie, żeby razem z niemi nie wyciągnąć tłuszczu. Odkrawa się nóżki i łebki. Z wnętrznosci robi się farsz, który podaje się na grzankach, garnirując niemi pieczyście.

1124. Pieczone skowronki. 18 — 20 skowronków upiec w przeciągu 10 min. i uważać żeby ich nie przepiec, ciągle polewać masłem. (Patrz uwagę).

Skowronki można przygotować w sosie następnym sposobem: W rondel włożyć pół ćwierci masła, 2 drobno posiekane cebule, zrumienić je trochę. Potem dodać $\frac{1}{2}$ szklanki buljonu, odrobinę soli, muszkatałowej gałki, 1 kieliszek białego wina, sok z jednej cytryny, zagotować, włożyć upieczone skowronki, dogrzać do najwyższej ciepłoty, podać razem z sosem.

Uważać, żeby się nie rozgotowały.

1125. Kuliki w sosie z winem. 12—15 kulików oskubać, łebki i żołądki odrzucić, a wnętrznosci wyłożyć na deskę. Włożyć do rondla 1 łyżkę ma-

sła, $\frac{1}{4}$ kl. wędzonej słoniny drobno pokrajanej, 2 drobno posiekane albo utarte cebule, 1 — $1\frac{1}{2}$ talerzyka drobno poszatkowanych pieczarek, 1 łyżkę buljonu, trochę soli, pieprzu, muszkatałowej gałki i 1 szklankę czerwonego wina, włożyć w to oczyszczone kuliki, dusić w rondlu pod przykryciem, na niedużym, równym ogniu. Wyjęte wnętrzości posiekać i przed samym podaniem na stół włożyć w sos i przegotować.

1126. Ragoût z kulików. 12—15 kulików oczyszczonych upiec w rondlu w 2—3 łyżkach masła, odjąć piersi od kości, skrzydełka, nóżki i kości utłuc w moździerzu, zrumienić w rondlu oddzielnie z 1 łyżką masła i 1 poszatkowaną cienko cebulą; potem dodać, mieszając ciągle, 1 łyżkę mąki, sok z cytryny i rozprrowadzić 1— $1\frac{1}{2}$ szklanką buljonu, dobrze zagotować, przecedzić przez sito i polać tym sosem nakrojone piersi. Wnętrzości kulików, oprócz żołądka, posiekać drobno z kawałkiem masła, włożyć w rondel, dodać 1 łyżkę śmietany, zagotować; tą przygotowaną masą smarować grzanki obsuszone z franc. bułki — kuliki w sosie ułożyć na półmisku i ogarniować niemi posmarowane grzanki.

1127. Pieczone drozdy. Drozdów tak samo, jak i bekasów, nie patroszy się, a tylko trzeba oskubać je, opalić, obmyć, natrzeć jałowcem tłuczonym, obłożyć plasterkami cienko pokrajanej słoniny, obwiązać papierem, nasiąkniętym masłem, piec na dużym ogniu na rożnie, polewając 2 łyżkami roztopionego masła. Kiedy drozdy gotowe są, wyłożyć na półmisek po środku, a wokoło garniować grzankami z franc. bułki, zrumienione w maśle, ściekającym z pieczystego na patelnię.

1128. Pieczone, faszerowane drozdy. 12—16 szarych drozdów oskubać, wyczyścić, zrumienić w jednej łyżce masła z 1 drobno posiekaną cebulą albo $\frac{1}{2}$ garści posiekanych szarlotek, dodać 10 dk. drobno posiekanej słoniny, miększ franc. bułki namoczonej w śmietance i lekko wyciśniętej, 2 jajka, trochę soli i pieprzu, dobrze wymieszać, nafaszerować drozdy. W płytkim rondlu rozpuścić $\frac{1}{4}$ kl. masła, włożyć posiekanych 12 pieczarek, albo białych świeżych grzybów, posolić, popieprzyć, smażyć pod przykryciem. Kiedy się zaczną smażyć, wsypać pół łyżki mąki, rozprrowadzonej łyżką wody, podlać buljonu i soku cytrynowego z $\frac{1}{4}$ cytryny, włożyć nafaszerowane drozdy. Kiedy grzyby będą już prawie gotowe, wlać wina tyle, żeby w sosie czuło się wyraźnie smak wina, dogotować grzyby. Ułożyć drozdy na półmisku, ogarniować smażoną w maśle szarlotką i w maśle smażonemi grzankami. Polać sosem.

1129. Puding z pozostałej dziczy. Pozostałe z obiadu piecyste: indyczkę, kurę, kaczkę, albo inny drób albo dziczyznę złożyć razem, dodać

około 10 dk. szpiku, 3 jaja na twardo, wszystko to drobno posiekać, utłuc w moździerzu, 10 dk. masła utrzeć do białości, wbić po jednej 6 żółtek, dodając potrochu przygotowanej masy z dziczy, 3 łyżki tartej bułki, odrobinę cytrynowej skórki, muszkatałowej gałki, mieszać wszystko dobrze w jedną stronę, na koniec dodać pianę z 6 białek. Formę wysmarować masłem, wysypać bułeczką, obłożyć gałązkami pietruszki zielonej, wyłożyć przygotowaną masę, wstawić w piec na godzinę.

Polać sosem Nr. 405 albo 406.

ROZDZIAŁ DZIEWIĄTY

R Y B Y

Uwaga: 1) Własności pożywne ryby są równoznaczne z wołowem mięsem.

2) Ryby dzielą się na 3 grupy:

a) Ryby mające białe mięso, jako to: szczupak, sandacz i t. p.

b) Z czerwonym mięsem, jak: siomga, łosoś, pstrągi i t. p.

c) Z tłustym mięsem, jak: сига, sztokfisz, węgorz.

3) Najstrawniejsze ryby są o białym mięsie, najpożywniejsze te które mają czerwone mięso. Najzdrowszy jest sztokfisz.

4) **W jakim czasie jakie ryby są najsmaczniejsze:** **Szczupaki** od lutego do kwietnia. **Liny** od maja do lipca. **Raki** od maja do września. **Pstrągi** od maja do sierpnia. **Siomga** i **węgorz** od czerwca do sierpnia. **Karp** od września do kwietnia i t. d.

5) Jeśli się chce zachować żywą rybę przez kilka dni, w zimie, to wkłada jej się w pyszczek kawałek chleba namoczonego w wodzie i kładzie się rybę w śnieg.

W lecie — wlewa się jej kieliszek wódki, albo wina, nakrywa się ją mchem i chowa do piwnicy.

6) Utrzymać ją długo w wodzie można tylko w rzecznej wodzie, w której była do wyłowienia — w innej szybko zasypia.

7) Najsmaczniejsza ryba żywa, którą się zabija przy oprawianiu. Najlepszy sposób uśmiercania ryby, to ostrym nożem zrobić nacięcie w tyle głowy, oddzielając kręgi.

8) Śnięta ryba choć świeża, już nie jest tak smaczna.

9) Mrożona ryba jest gorsza od świeżej i znacznie tańsza od świeżej i od śniętej. Przy kupowaniu śniętych trzeba zwracać uwagę na to, żeby ryba była świeża, dlatego, że tylko w tym razie ona jest smaczna i zdrowa.

10) Żeby się przekonać, czy ryba jest świeża, trzeba obejrzeć skrzela, które powinny być różowe — jeśli zbyt ciemne albo białe, to znaczy, że ryba była odmrożona i powtórnie zamrożona, a taka ryba jest nie do użytku. Mrożona ryba, powinna mieć wypukłe oczy, skórę błyszczącą, pokryta szronem i sztywna, równa, jak patyk. Jeśli skóra ciemna, łód stopniał, ogon zagięty i są w niej zagłębienia, przytem oczy wpadnięte i mętne — znaczy, że ryba jest nieświeża i niezdatna do użytku.

11) Świeżej ryby nie trzeba zabijać, aż przed samem użyciem jej — trzymać ją w wodzie i wodę często zmieniać. Jeśli jej już dłużej nie można trzymać w wodzie, to trzeba ją zabić tak, jak w Nr. 7, oskrobać, rozciąć brzuch od głowy do ogona i ostrożnie wyjąć wnętrzności, żeby nie rozgnieść żółci, inaczej i ryba i zupa rybna będzie tak gorzka, że trzeba będzie ją wyrzucić.

12) Jeśli rybę gotuje się zaraz, to trzeba ją wymyć i posolić — jeśli zaś trzeba zachować do następnego dnia, to nie myć, tylko natrzeć solą i pieprzem z wierzchu i w środku, przykryć i postawić w zimnem miejscu albo na lodzie.

Jeśli ryba przeznaczona jest na pieróg, trzeba ją wypatroszyć, wymyć, obetrzeć, natrzeć solą i zawinąć szczelnie w serwetkę, pozostawić tak ze 2 godziny, żeby dobrze obeschła, inaczej od wilgoci zrobi się zakalec w cieście.

13) Dużą rybę, gotowaną w całości, trzeba kłaść w zimną wodę, albo w ostudzony odwar z białej włoszczyzny, na 6 osób: 1 pietruszka, 1 por. 1 seler, 3—4 cebule, 1—2 bobkowe listki, 20—30 ziaren ang. ziela, zalewać tyle rybę, żeby ją płyn przykrył.

Raz zagotować na dużym ogniu, a potem dogotować na wolnym ogniu w nakrytym rondlu, podsuwając rondel tak, żeby się gotowała równo.

14) Jeśli niema wanienki do gotowania ryby w całości, należy ją zaszyć w serwetkę i w niej gotować, ostrożnie zginać, a po ugotowaniu również ostrożnie wyjąć na półmisek.

15) Mniejsze ryby albo duże, pokrojone na dzwona, kłaść we wrzącą wodę.

16) Kiedy oczy zbieleją i wyjdą na wierzch, poznaje się, że ryba już gotowa.

17) Żeby rybę nie czuć było błotem, kładzie się w gotowanie węgielek brzozy rozpalony, oczyszczony z piasku i popiołu.

18) Jeśli ryba jest bardzo świeża, dopiero co zabita, trzeba zrobić na grzbiecie ostrym nożem nacięcie, żeby skóra na niej nie pękła podczas gotowania.

19) Gotuje się ryba, zależnie od jej grubości, od chwili zagotowania, od 15—20 m.

20) Mrożoną rybę wstawia się do gotowania w zimną wodę.

21) Przygotowując rybę do smażenia, trzeba ją dobrze natrzeć solą, bo gotowana słonieje jeszcze w posolonej wodzie, podczas gotowania.

22) Można gotować rybę na parze w ten sposób, że kładzie się rybę na siatce w wanience do gotowania ryb, a pod nią jest woda, odwar z włoścзыzny albo wino, jak np. sterledź, wtedy płyn gotuje się pod siatką, a ryba w parze.

23) Układać rybę swobodnie do gotowania, żeby miała dość miejsca, żeby się nie rozleciała.

24) Jeśli się kupuje soloną rybę, to trzeba ją dobrze wymoczyć w zimnej wodzie, zmieniając ją kilka razy i przed gotowaniem zdjąć skórę.

25) Skrobie się łuskę z ryby nożem w wodzie, żeby się łuska nie rozpryskiwała — z mrożonej ryby ścina się.

26) Patroszy się ryby w ten sposób: oskrobać z łuski, rozkroić brzuch od głowy do ogona, wyjąć wątrobę, a z nią i resztę wnętrzności, a jeśli śnięta ryba, to i skrzela. Po wypatroszeniu starannie wymyć w zimnej wodzie. Ostrożnie wyjąć żółć. Niektóre ryby patroszą przez wykrojone skrzela.

27) Sterladź, pstrągi, jazgarze i in, używają się tylko gotowane.

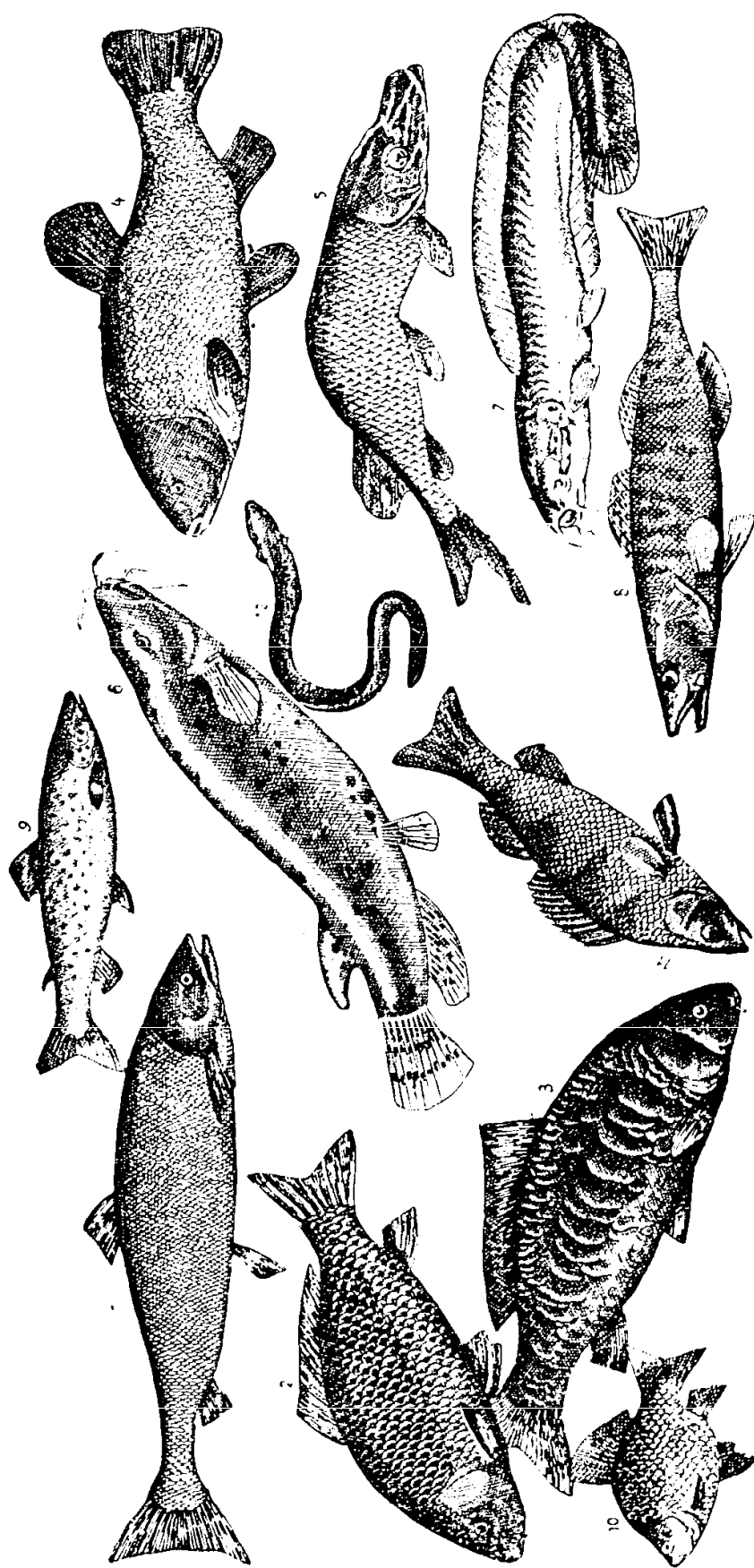
28) Co się tyczy smażenia, to drobną rybę, albo dużą, pokrojoną na dzwona, smaży się na płycie, na patelni, najlepiej na miedzianej, przytem żar przy smażeniu ryby powinien być mniejszy, jak przy smażeniu mięsa, bo ryba szybciej dochodzi, niż mięso. Smaży się mniej więcej 15 min.

29) Rybę trzeba dogotowywać i dosmażać, bo surowa jest niesmaczna i szkodliwa, dlatego dużą rybę trzeba rozplaszczać, rokrawać wzdłuż na połowę, wyjąć ości, natrzeć solą, następnie każdą połowę rozkrawać na porcje i w każdej porcji w grubszych miejscach nacinać. Przy smażeniu ryby nie trzeba żałować masła, które powinno kipieć na patelni, bo łatwo się przypala.

30) Niektórzy kropią rybę sokiem cytrynowym — wtedy trzeba to robić przed włożeniem na patelnię, bo może się rozlecieć, jak długo leży w kwasie.

31) Rybę do smażenia po wymyciu osuszyć ściereczką, posolić, otoczyć w mące, albo w bułce tartej, potem w jajku rozbitem, jeszcze raz w bułce i rzucić na gorące masło, zrumienić, przewrócić na obie strony, na wolnym ogniu dosmażyć.

32) Jeśli rybę smaży się na fryturze, to frytura powinna być czysta, powinna się mocno smażyć i tyle jej powinno być, żeby ryba zupełnie się w niej zanurzyła. Przy wyjmowaniu kłaść na 3 minuty na sito na bibułę, żeby tłuszcz wsiąkł w bibułę, żeby nie czuć było ryby nią. Masła trzeba mniej, niż frytury, ale wogóle więcej, niż do mięsnych kotletów.



1 Kosoś, 2 Karp, 3 Żłoty Karp, 4 Lin, 5 Szczupak, 6 Sum, 7 Miętus, 8 Sandacz, 9 Pstrąg, 10 Karaś,
11 Okoń, 12 Węgorz.

33) Smażyć na fryturze można tylko twarde i kleiste gatunki ryb.

34) Jeśli kto lubi rybę pieczoną, to w takim razie bierze się rybę średniej wielkości, jak: leszcza, lina, karpia, sięgę i t. p., oprawić, posolić, wytrzeć, wysmarować całą rybę masłem, położyć na patelni, wstawić w piec, polewając często masłem, ściekającym z niej, dopóki się nie upiecze.

35) Do niektórych ryb, jak np. do karasiów i małych sięg, pod koniec pieczenia wlewa się świeżą śmietanę i kładzie szczypioerek. Kto lubi, posypuje się koprem, albo zieloną pietruszką.

Ubiera się półmisek zielenią i pół plasterkami cytryny bez skóry i bez pestek.

37) Podając do stołu dużą rybę, która się gotowała w całości w wanie, kładzie się ją na półmisku, grzbietem do góry i dlatego trzeba ją lekko przycisnąć brzuchem do półmiska i w ten sposób ona się rozpląszcza trochę i trzyma się. Tak samo układa się rybę do majonezów. Kość grzbietowa pozostaje po środku i dlatego łatwo jest nabierać miękkie części z półmiska z obu stron.

BIAŁUGA ALBO BIAŁA RYBA

Uwaga: Podaje się gotowaną albo smażoną, kładzie się do barszczu. Patroszy się przez brzuszek — gotuje się, smaży się, marynuje.

1133. Białuga gotowana. Oprawić 1 kl., posolić, włożyć w niedużą ilość buljonu zgotowanego z włoszczyzny i korzeni, nakrajać w równe plastry, obłożyć gotowanymi kartoflami i zielenią. Podać oddzielnie:

- 1) Chrzan z octem
- 2) Sos pieczarkowy Nr. 435.
- 3) Słodko-kwaśny Nr. 415.
- 4) Rumiany sos Nr. 406.
- 5) Z solonych ogórków Nr. 410 i in.

1134. Rodzaj paysanki rybnej po franc. Drobno poszatковать cebulę i korzonek selera, włożyć w rondel z łyżką masła i $\frac{1}{2}$ szklanki wody, podusić pod przykrywą, przełożyć w głęboki rondel, dodać posiekanej pietruszki zielonej, obrane ze skórki i pestek 3—4 pomidory, $\frac{1}{2}$ szklanki oliwy, odrobinę chrzanu i szafranu.

Jednocześnie oprawić 6—8 jazgarzy, ugotować na nich 3—4 szklanki buljonu. Wziąć dużą rybę, pokrajaną na porcje, 15 czysto wymytych raków i oprawionych, popieprzyć.

Na pół godziny przed podaniem, złączyć to z duszoną włoszczyzną w jednym rondlu, wlać białego wina i przecedzonego zimnego buljonu, zgotowanego z jazgarzy i włoszczyzny tak, żeby pokryło rybę. Gotować na dużym ogniu pod przykryciem, dopóki ryba się nie ugotuje. Przed podaniem kładą niektórzy czosnek. Podaje się w tym samym rondlu.

Do tego podaje się krutony, posmarowane anszosowym masłem.

1135. Biała ryba czyli białuga pieczona. Oprawić rybę, przekroić wzdłuż na połowę. Na patelni zrumienić 2 — 3 łyżki masła, włożyć na to masło rybę, polać tem samem masłem, wstawić w gorący piec, żeby się zrumieniła.. Podlać przecedzonym ogórkowym sosem, dodać rozmaitych marynat, jako to: grzybów, ogórków, rydzyków, wiśni i przypieczoną cebulę, polać zwierzchu masłem, dopiec w piecu pod przykryciem. Przełożyć na półmisek, pokroić, ogarniować temi samemi marynatami, polać sosem z pod ryby — podać.

Wydać: 1 kl. ryby — 2 — 3 łyżki masła, 12 marynowanych białych grzybów, 12 — marynowanych wisien, 12 — 18 korniszonów, 1½ szklanki ogórkowego sosu.

Białuga bardzo smaczna z białym winem. Wziąć 1 kl. ryby, najlepiej sterladi, wymyć ją dobrze, wytrzeć do sucha czystą ścierką, pokroić na dzwona, włożyć do rondla, zalać rybę winem byle niezbyt mocnym tyle, żeby pokryło rybę do połowy, pół ćwierci masła, całą cytrynę pokrojoną tak jak jabłko, pestki odrzucić, przykryć rondel pokrywą, postawić ją na ogniu na kwadrans i ryba gotowa — tak samo przyrządza się jesiotr, sandacz, ale najsmaczniejsza jest sterladi i inne ryby, które mają mało ości.

Białuga marynowana, patrz Nr. 4080, cz. II.

J A Z G A R Z E

Uwaga: 1) Drobne jazgarze tylko się myje, patroszyć nie trzeba. To jest bardzo smaczna ryba, kleista. Jazgarze bywają: drobne, średnie i duże. Duże patroszą się przez wykrojone skrzele.

2) Najlepsze — w styczniu i lutym do pierwszej trawy.

3) Używa się przeważnie na zupę i na galaretę do majonezu.

4) Jeżeli się z nich gotuje zupę, to kładzie się w rondel z zimną wodą i rozgotowuje je się.

Tak samo i do sosu majonezowego.

5) Z dużych jazgarzy wykrawa się dzwona i gotuje w zupie rybnej, ugotowanej z głów i ości tychże jazgarzy. Ugotowane dzwona wyjmują się

i przygotowuje się z nich galaretę — ugotowane, kładzie się w kamienne naczynie i stawia się na lód.

1137. Duże jazgarze gotowane. Wypatroszyć, wymyć, położyć na siatce w rybnej wanience. Na 15 min. przed wydaniem zalać przygotowanym buljonem z pietruszki, selera, pora, 3 — cebuli, pęczka zieleni, pietruszki, pora i selera, 1 — 2 bobkowych listków i 5 — 10 ziaren ang. ziela; postawić na płycie, kiedy się zagotuje, wyjąć jazgarze z buljonu, ostrożnie zeszkrobać skórę, ułożyć na półmisku. Na wierzchu, na każdym kawałku ryby, położyć plasterek cytryny bez skóry i pestek, polać rybnym sosem z drobno pokrajaną włoszczyzną. Kartofle gotowane do tego, podać oddzielnie.

1138. Duże jazgarze smażone w klarze. Oskrobać, wypatroszyć i wymyć jazgarze duże, sparzyć, oskrobać ze skóry, wymyć, osuszyć serwetką, ułożyć na kamienny półmisek, posolić, wycisnąć sok z jednej cytryny na nie, wyjąć grzbietową kość, postawić jazgarze w zimnem miejscu. Jednocześnie przygotować klar; na 15 minut przed podaniem osuszyć jazgarze serwetką, maczać w klarze i kłaść na gorącą fryturę, a kiedy będą gotowe, wyłożyć na półmisek, obłożyć zieloną pietruszką i cienkimi plasterkami cytryny. Klar robi się jak w Nr. 298 — 300, tylko zamiast wody dolać wina.

1139. Jazgarze w muszelkach patrz sandacz Nr. 1276.

S O L E

Uwaga: Smaży się ją w całości — od spodu skrobie się łuskę, z wierzchu ścina się ostrym nożem, patroszy się, wyciska się krew z dzwonów, nacierają cytryną,

1140. Sole gotowana. Gotuje się jak jesiotr Nr. 1197.

1141. Sole gotowane greckim sposobem. Oczyszczyć jak powiedziano w uwadze, pokroić na dzwona, posolić. Posiekać 1½ cebuli i 6 — 8 ząbków czosnku, zrumienić w oliwie, w głęboki rondel włożyć drobno pokrajane pomidory bez pestek, drobno pokrajane liście szczawiu i szpinaku, posiekany szczypior. Wszystko to smażyć żeby było miękkie. Wsypać drobno posiekanego kopru i pietruszki, soli, pieprzu, nalać zimnej wody 3 szklanki, raz zagotować pod przykryciem. Wtedy włożyć rybę, dolać, jeśli trzeba, gotowanej wody żeby pokryła rybę — ugotować pod przykryciem, na wol-

nym ogniu. Kiedy ryba będzie gotowa, odlać $\frac{3}{4}$ sosu, przegotować dobrze, wlać z powrotem. Rybę ułożyć na głęboki półmisek, polać tym samym sosem, ułożyć w plasterki pokrajaną cytrynę bez skóry i bez pestek.

Tak samo się przygotowuje drobne ryby: skumbrje i byczki, które się gotuje w całości, tylko trzeba je wypatroszyć, wymyć i natrzeć solą.

1142. Sole gotowane na białym winie. Oczyszczyć sole, zdjąć z niej skórę, natrzeć cytryną, pokroić na dzwona, wyjąć ości. Oddzielnie w rondelku zasmażyć w maśle drobno w plasterki poszatowaną cebulę, zieloną pietruszkę dodać, sól i grubo tłuczony pieprz. Kiedy cebula usmaży się, włożyć rybę, wcisnąć na nią cytrynę, zalać białem lekkim winem, raz zagotować pod przykryciem, odstawić na mały ogień. Kiedy ryba będzie gotowa, zlać sos, w który wsypać $\frac{1}{4}$ łyżki mąki, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, zagotować, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki gęstej śmietanki, esencji pieczarkowej, wlać 2 — 3 żółtka, szybko mieszając, podegrzać do najwyższej ciepłoty, przecedzić, dodać do smaku soli i cytrynowego soku. Polać tym sosem ułożoną na półmisku rybę.

1143. Sole smażona na fryturze. Oprawić, obciąć główkę, wypatroszyć, wymyć, osuszyć, posolić, włożyć w kamienną wysoką miskę, zalać mlekiem.

Na kwadrans przed podaniem na stół, wyjąć widelcem, otoczyć w mące posmarować rozbitym jajkiem, otoczyć w bułeczce tartej, rzucić na rozpaloną fryturę. usmażyć na złocisty kolor. Wyjąć na bibułę, ułożyć na półmisku, podawać z marynatami.

1144. Smażone sole. $1\frac{1}{4}$ kl. świeżej sole oprawić, zdjąć z niej skórę, posolić, zostawić tak na godzinę, otoczyć w mące albo w jajku i tartej bułce a potem w maśle i tartej bułce, do połowy z mąką, zrumienić z obu stron w 4-ch łyżkach masła, podlać jeśli kto chce, $\frac{1}{2}$ — 1 szklanki śmietany, zagotować, podać. Ale sole jest więcej soczysta, jeśli ją smażyć w samym maśle bez bułeczki.

Podaje się:

- 1) Ze smażonemi kartoflami,
- 2) Z solonemi ogórkami,
- 3) Z sałatą zwykłą,
- 4) Albo ze świeżemi ogórkami,
- 5) Albo z ćwikłą Nr. 1358,
- 6) Albo z marynowanemi wiśniami 1361.

K A R A S I E

Uwaga: Zeskrobać łuskę, wypatroszyć, przemyć, drobne zostawić w całości, duże pokroić na dzwona, posolić, zawinać szczelnie w serwetkę, zostawić tak na godzinę. Jeśli smażone, to lekko popieprzyć, otoczyć w mące i t. d.

1145. Karasie gotowane ze śmietaną, z knelkami. Oprawić, posolić, zostawić tak na godzinę, przełożyć w rondel. Zalać ciepłym, przecedzonym buljonem ugotowanym z włoszczyzny, cebuli i korzeni, tak, żeby zaledwie pokryło rybę, postawić na płycie i gotować 15 — 20 m. na dużym ogniu. Jednocześnie, zasmażyć 1 łyżkę mąki w łyżce masła, rozprowadzić 2 łyżkami rybnego buljonu, zagotować dobrze, wlać 4 łyżki gęstej świeżej śmietany, kawałek cukru, drobno posiekanego kopru, zagotować, połać na półmisku rybę, ugarniować knelkami, które trzeba ugotować w serwetce, w kształcie kiełbasy, ostudzić, pokroić w ukośne plasterki.

1146. Karasie gotowane w śmietance. Oczyszczone karasie rozkroić każdego na 2 — 3 części, posolić, zostawić tak w soli. Rozpuścić w rondlu łyżkę masła, wsypać $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, wymieszać dobrze, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki wrzątku, wymieszać, wlać 2 szklanki śmietanki. Kiedy się zagotuje, włożyć rybę, wsypać garść zielonej pietruszki, szczypiorku, 1 — 2 pieczone cebule, sól, trochę pieprzu, przykryć, zagotować. Zamiast szczypiorku i pietruszki można włożyć zielonego kopru i zamiast mąki, tartej bułki.

1147. Karasie smażone w śmietanie. Oczyszczyć, posolić, wytrzeć do sucha; łyżkę masła, drobno usiekaną cebulę, zasmażyć, ostudzić, wbić 2 jajka, wymieszać, otoczyć w mące albo w bułeczce tartej, kłaść na patelnię, na gorące masło, zrumienić z dwóch stron, wlać około 2-ch szklanek śmietany, zagotować 2 razy, dopóki ryba nie usmaży się zupełnie. posypać koprem i zieloną pietruszką, podawać z sałatą.

1148. Karasie smażone inaczej. Oczyszczone małe zostawić w całości, duże pokroić, posolić, osuszyć, otoczyć w mące, zrumienić z obu stron. Można dodać $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, wstawić na krótko w piec. Podawać do nich sałatę ze śmietaną, kwaszoną kapustę albo jakąkolwiek sałatę marynowaną.

1149. Karasie smażone i zapiekane. Przygotować karasie i podawać je w maśle, jak wyżej. Przełożyć na metalowy półmisek. łyżkę masła zasmażyć z $\frac{1}{4}$ szklanką mąki, rozprowadzić $\frac{1}{2}$ szklanką mleka, zagotować, mieszając, wlać $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany, raz zagotować, dodać kto lubi trochę nawaru z szafranu.

Kiedy ostygnie, można wbić 2 — 3 żółtka, przecedzić, polać karasie, obsypać tartą bułką, wstawić w gorący piec. Kiedy się zrumieni, podać na tym samym metalowym półmisku.

K A R P

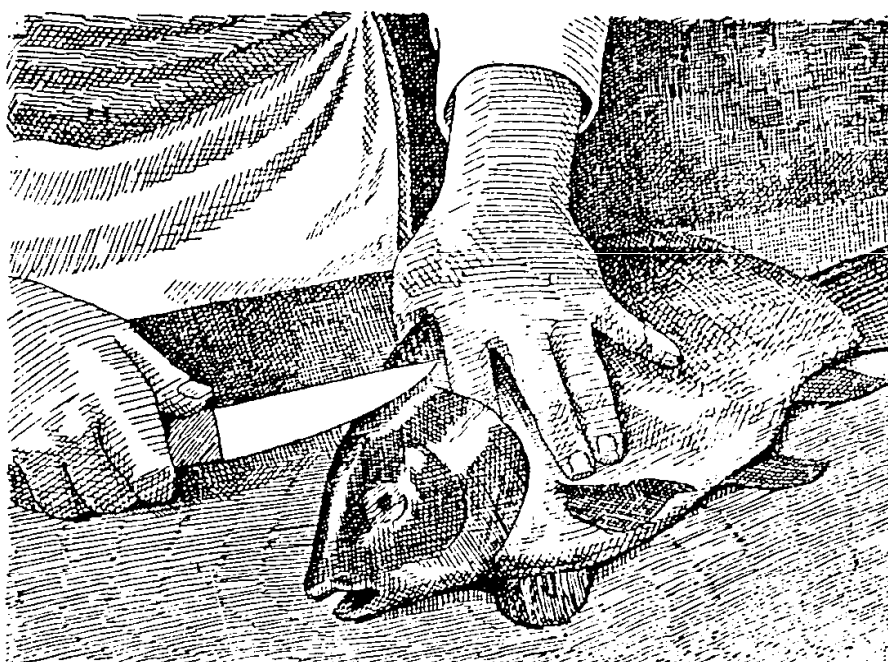
Uwaga: Karpie są smaczniejsze rzeczne, niż ze stawu. Najsmaczniejsze są w maju, czerwcu, lipcu i sierpniu.

1150. Karp z białem winem. Oczyszczonego pokroić na dzwona, posolić nie odrzucać mleczu. 2 selery, 4 pietruszki, 4 kwaszone ogórki nakroić, włożyć z karpem w rondel, wsypać trochę ang. ziela i pieprzu, muszkatałowego kwiatu, zalać rybę ogórkowym sosem, do połowy z białem winem, tak, żeby ryba zaledwie pokryła, dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Kiedy ryba będzie gotowa, wziąć łyżkę masła, zmieszać z łyżką maki, rozprzewadzić przecedzonym sosem z ryby, dodać, kto chce, $\frac{1}{2}$ szklanki wina, zagotować dobrze, polać na półmisku karpia, ogarniować go włoszczyzną, w której się gotował.

Tak samo przygotowuje się sztokfisz.

1151. Karp gotowany po żydowsku. Oczyszczonego karpia od $1\frac{3}{4}$ — 2 kl., pokroić na dzwona, ułożyć na głęboki półmisek, posolić, popieprzyć, kilka goździków i octu tyle, żeby ryba była prawie pokryta, często przewracać, zostawić tak na pół godziny — potem rozpuścić w rondlu 1 łyżkę masła, dodać szklankę piwa, ułożyć rybę z octem, w którym moczyła się, $\frac{1}{3}$ filiżanki tartej bułki, gotować pod przykryciem; przed wydaniem ułożyć na półmisku, a do sosu wrzucić dobrze przebranych i sparzonych rodzynek i $\frac{1}{2}$ łyżeczki tartej skórki cytrynowej; zagotować, polać rybę.

Karp gotowany z czerwonym winem. Karpia można gotować w łusce albo bez; niektórzy uważają, że w łusce jest smaczniejszy, choć nie taki apetyczny na wygląd. Zakłóć karpia i krew spuścić w gotowany, posolony ocet. Oczyszczonego karpia pokroić na dzwona i natrzeć solą, nie wyrzucając ani mleczu ani ikry, które są bardzo smaczne. Jednocześnie ugotować w piwie pietruszkę, seler, por, marchew, 1 suszony grzybek, 2 cebule, pieprz i ang. ziele, bobkowy listek, 2 — 4 goździki. Włożyć w oddzielny rondel najpierw głowę karpia, potem skórki cytrynowej, kawałek skórki żytniego chleba, zalać przecedzonym, ugotowanym z włoszczyzną, piwem, gotować



Oprawianie karpia.

Uderza się mocno drewnianym tłuczkiem w tylną część głowy i skrobie się ostrym nożem.

na dużym ogniu, uważać, żeby się ryba nie rozgotowała. W łyżce masła zrumienić łyżkę mąki, kiedy zastygnie, wlać krew z octem, kawałek palonego cukru, rozprowadzić buljonem, w którym się gotował karp, dodać $\frac{1}{2}$ szklanki czerwonego wina, cukru do smaku, $\frac{1}{2}$ szklanki obgotowanych rodzynek, dodać cytrynowego soku do smaku i 15 marynowanych wisien, zagotować kilka razy, tylko żeby sosu było dużo. Ułożyć karpia na półmisku, posypać go rodzynkami i plasterkami cytryny, polać sosem — podawać.

Tak samo przygotowuje się lin i leszcz.

Karp smażony albo pieczony. Oczyszczonego karpia, pokroić na dzwo-
na, posolić. Kiedy się sól rozpuści, wytrzeć serwetką do sucha, otoczyć ka-
żdy kawałek w jajku i w bułce tartej, zrumienić w gorącym maśle z obu
stron.

Jeśli się smaży w całości, to wysmarować go masłem i wstawić w piec
polewać często masłem.

Można też polać go i jakimkolwiek sosem (patrz sosy).

Albo można polać pokrojonego na części, $\frac{1}{2}$ albo $1\frac{1}{2}$ szklanki śmiet-
ny, zagotować ze 2 razy, podawać, przytem można ogarniować go gotowa-
nemi kartoflami i podać do niego ogórki.

1154. Karp duszony. patrz nalim duszony Nr. 1187.

KORUSZKA, SIELAWA, SZNYTKI PISKORZE

1155. Koruszka smażona. Oprawić, wymyć, osuszyć, posolić, popie-
przyć, otoczyć w mące, zrumienić w maśle.

Podaje się do niej smażone kartofle, ogórki, sałatę z kwaszonej kapu-
sty, ćwikłę, plasterki cytryny, bez skórki i bez pestek.

1156. Koruszka smażona we fryturze. Oczyszczyć, rozkroić wzdłuż, wy-
jąć ość grzbietową, odkroić główkę, posolić, popieprzyć. Przygotować na-
stępujący, bardzo gęsty sos: stołową łyżkę mąki zrumienić w $\frac{1}{2}$ łyżce masła,
rozprowadzić 3 szklankami cielecego albo kurzego rosółu, zagotować do-
brze, wcisnąć soku cytrynowego, wlać esencji pieczarkowej, przecedzić
przez serwetkę. Włożyć w drugi rondel 10 dk. śmietankowego masła w ka-
wałku, stopniowo wlać w to masło gorący sos. Przed podaniem włożyć 15

rakowych szyjek, drobno pokrojonych, soli do smaku i pieprzu, wymieszać, ostudzić.

Posmarować dzwona tym sosem, przyłożyć szczelnie jedno do drugiego, posmarować jajkiem, otoczyć w bułce tartej, kłaść na rozpaloną fryturę. Kiedy się zrumienia, wyjąć na sito na bibułę, przełożyć na półmisek.

Podawać z zielonym groszkiem albo z zieloną fasolą.

W pozostały sos wbić 2 żółtka, wymieszać, podegrzać do najwyższej ciepłoty, przecedzić w sosjerkę, podać oddzielnie.

1157. Koruszka albo sielawa marynowana ugotowana. Usmażyć jak w Nr. 1155, ostudzić, ułożyć w słoiku, zalać octem Nr. 3575.

L E S Z C Z

Uwaga: Oskrobać, wypatroszyć, przez wykrojone skrzela, wymyć, osuszyć serwetką.

1160. Leszcz gotowany w całości. Przygotować leszcza jak powiedziano w uwadze, włożyć w wanienkę do gotowania ryb, nalać gotującym się buljonem, zgotowanym z białej włoszczyzny, cebuli, szarlotek, solonych ogórków i pęczka zieleni. Raz zagotować, dogotować na zupełnie wolnym ogniu, w przeciągu $\frac{3}{4}$ godziny. Przełożyć na półmisek, ogarniować gotowaniami kartoflami, polanami masłem, posypaniem koprem i wszystkim tem co się gotowało, nakroić ogórków w plasterki a cytryny pół plasterki. Podać oddzielnie chrzan z octem, cukrem i solą.

1161. Leszcz gotowany z chrzanem i jabłkami. Oczyszczyć, posolić, pokroić na dzwona, zalać gotującym się lekkim octem, przykryć na kilka minut, wyjąć z octu. Ugotować oddzielnie włoszczyznę z korzeniami, zalać tym przecedzonym buljonem włożoną w rondel rybę, ugotować ją na dużym ogniu; przełożyć na półmisek, ogarniować pół plasterkami cytryny i chrzanem, który zmieszać z tartymi kwaśnymi jabłkami, trochę octu i cukru, podać sosem z ryby.

1162. Leszcz gotowany z czerwonym winem. Przygotować jak karpia Nr. 1152.

1163. Leszcz pieczony z sosami. Oczyszczyć, posolić, zawinąć w serwetkę, zostawić tak na pół godziny, obetrzeć, otoczyć w mące albo w bułeczce.

Rozpuścić na patelni łyżkę masła, położyć na niej leszcza, polać z wierzchu 2 łyżkami masła, wstawić w piec. Kiedy będzie gotów, przełożyć ostrożnie na półmisek.

Podając, polać kaparowym sosem Nr. 406 albo słodko-kwaśnym Nr. 463, dodać 15 dk. obgotowanych śliwek suszonych, albo sosem chrzanowym, albo z jakąkolwiek sałatą podać i ogarniować leszcza gotowanymi kartoflami.

1164. Leszcz pieczony, faszzerowany kwaszoną kapustą. 2 — 3 szklanki kwaszonej kapusty wycisnąć; 1 ½ łyżki masła, 1 drobno posiekaną cebulę, zasmażyć, włożyć w kapustę, popieprzyć, dodać angielskiego ziela, posolić, nafaszerować rybę, zaszyć, położyć na blasze, wysmarowanej masłem. Wziąć szklankę śmietany, wymieszać z 1 — 3 żółtkami i łyżką mąki, polać leszcza, przesypać 2 — 3 łyżkami tartego sera i łyżką tartej bułki, skropić tłustym buljonem, wstawić w piec więcej jak na ½ godz., polewając ściekającym sosem, co 10 min.; kiedy się zrumieni, wyłożyć ostrożnie na półmisek.

Na patelnię wlać 1 szklankę buljonu, wymieszać, zagotować na płycie, wlać na półmisek, nie polewając ryby, głowę i ogon ubrać pęczkiem zielonej pietruszki.

1166. Leszcz faszzerowany rybnymi knelami. Przygotować jak w Nr. 1164, nafaszerować, patrz Nr. 229, zaszyć; zrumienić masło, położyć na nie leszcza, obsypać go mąką, podpiec w piecu, przełożyć na metalowy półmisek, zalać śmietaną, zasmażyć z mąką, rozartą z masłem, dodać puré z pomidorów. Wstawić w gorący piec. Podać na tym samym półmisku, posypać drobno posiekanym koprem.

Wydać: 1 kl. leszcza, 3 łyżki mąki, 3 łyżki masła, 1 ½ szklanki śmietany, łyżkę puré z pomidorów.

L I N

Uwaga: Lina zakłótego włożyć do wrzącej wody, żeby go oczyścić ze szlamu i łatwiej oskrobać. Potem włożyć w zimną wodę i trzymając go w wodzie zeszkrobać łuskę, do białości, tępą stroną noża, ostrożnie, żeby nie zadrzeć skóry, wypatroszyć przez brzuszek, skroić pletwy i skrzela, wymyć osuszyć. Najsmaczniejsze są liny od maja do lipca.

1167. Lin gotowany. Przygotować jak wyżej, ułożyć w waniencie do ryby, zalać, żeby zaledwie rybę pokrył odwarem, przygotowanym zawczasu i ostudzonym — z włoszczyzny białej, cebuli, pęczka zieleni, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, szarlotki, gwoździków, bobkowego listka, pieprzu i soli. Jeśli kto lubi, wlać 1 — $1\frac{1}{2}$ szklanki białego wina. Gotować najpierw na dużym ogniu, a potem na wolnym, około $1\frac{1}{2}$ godz. Kiedy pierwszy buljon się ugotuje, dolać zimnej wody i znów gotować, dopóki buljon nie nabierze złotawego koloru. Wtedy przełożyć lina na półmisek, oblać przecedzonym rybnym sosem. Oddzielnie podaje się do niego gotowane kartofle i chrzan.

Albo polać lina sosem następ.: posiekać garść pietruszki albo kopru, 5 — 6 białych grzybów, 2 szarlotki, wlać szklankę białego wina, zagotować, dodać soli, pieprzu, łyżkę mąki, łyżkę oliwy, zagotować, rozprowadzić 2 szklankami buljonu, przecedzić, przetrzeć przez sito. Przed podaniem, włożyć 10 dk. chłodnego masła śmietankowego, drobno nakrojonego, wymieszać, polać, ułożonego na półmisku, lina.

1168. Lin gotowany w czerwonym winie. Przygotowuje się jak karp Nr. 1152.

1169. Lin duszony w winie z pieczarkami. Rozpuścić w rondlu łyżkę masła, podsmażyć w niem garść oczyszczonych drobno pokrajanych pieczarek i 1 — 2 drobno pokrajane cebule; włożyć do tego rondla oczyszczonego, wymytego, posolonego, pokrojonego na dzwona lina, posypać zieloną pietruszką i cytrynową skórką, wlać $1\frac{1}{2}$ do 2 szklanek wina białego, zagotowanego, dusić pod przykryciem; wtedy włożyć w sos łyżeczkę mąki rozprowadzonej wodą, zagotować, przed podaniem przełożyć rybę na półmisek; w gorący sos wbić 2 żółtka, szybko mieszając, doprowadzić do najwyższej ciepłoty, polać rybę.

1170. Lin gotowany w różnych sosach. Przygotować jak w Nr. 1167, z tą różnicą, że lina kraje się na dzwona i potem kładzie się we wrzący gotowy odwar, ażeby zaledwie pokrył rybę, potem dodaje się $\frac{1}{2}$ szklanki wina, $\frac{1}{2}$ cytryny, nakrojonej w plasterki, bez pestek, gotuje się, ale uważać ażeby się nie przegotowała. Przełożyć ostrożnie na półmisek, polać sosem, w którym się gotowała.

Albo tak gotowanego lina podaje się z słodko - kwaśnym sosem z rodzynkami Nr. 415, rozprowadzić go rybnym buljonem.

Albo z rumianym (czerwonym) sosem Nr. 406,

Albo z musztardowym sosem Nr. 449.

1171. Lín smażony z czerwoną albo białą kapustą. Naszatковать 1 kl. czerwonej albo białej kapusty, posolić, wycisnąć, nalać buljonem, ugotowanym z suszonych grzybów, włoszczyzny i korzeni, włożyć 2 łyżki masła, przykryć, dusić na płycie, potrząsać od czasu do czasu rondelkiem, żeby się nie przypaliło. Kiedy kapusta udusi się, wsypać 2 — 3 tłuczone gwoździki, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu, 1—2 kawałki cukru, 1 szklankę śmietany, dusić wszystko razem, dopóki nie zgęstnieje. — Jednocześnie oczyszczonego i posolonego lina pokroić na dzwonka, wyjąć ości, wytrzeć serwetką, każdy kawałek umoczyć w jajku, posypać tartą bułeczką, pieprzem i ang. zielem, położyć na patelni, na gorące masło, zrumienić po obu stronach. Ułożyć na półmisku, ogarniować kapustę.

Ł O S O Ś

Uwaga: Łososia trzeba oparzyć, żeby łatwiej go było oskrobać z łuski. Łososia przyrządza się na rozmaity sposób: gotuje się i podaje na gorąco, na zimno, do zupy, podaje się go w majonezie i w pasztecie i t. p.

1172. Łosoś gotowany w sosie. Oczyszczoną łososią pokroić na duże, kwadratowe dzwona, włożyć w posolony wrzątek, z bobkowym listkiem, pieprzem, białą włoszczyzną, cebulą, zieloną pietruszką i koprem. Odwar ten powinien zaledwie pokryć rybę. Raz zagotować na dużym ogniu, dogotować na mniejszym, kiedy będzie gotowa, ułożyć na półmisku.

Ugarniować gotowanymi kartoflami i polać:

- 1) Sosem Nr. 451.
- 2) Albo podać sos śmietanowy Nr. 489 oddzielnie.
- 3) Albo polać sosem Nr. 435.
- 4) Albo następ. sosem: $1\frac{1}{2}$ łyżki mąki, 1 łyżkę masła rozetrzeć, rozprowadzić 2 szklankami rybnego rosółu, przegotować dobrze, dodać szklankę śmietany, zielonej pietruszki i kopru, trochę tłuczonego pieprzu, soli, kto chce, gałki muszkatałowej, zagotować, polać rybę. Raz zagotować rybę ogarniowaną kartoflami, podawać.
- 5) Albo podać sos tatarski Nr. 461.

1173. Łosoś wędzony z zielonym grochem. Przygotowuje się tak jak w Nr. 522.

1174. Łosoś gotowany z chrzanem i octem. Cały kawałek łososią oskrobać z łuski, wymyć, posolić, po godzinie włożyć w ostudzony rosół

rybny, ugotowany z włoszczyzną, listkiem bobkowym, cebulą — ugotować w tym rosole. Podaje się z chrzanem z octem.

1175. Łosoś duszony. Oczyszczonego łososa pokrajać w plastry cienkie. Włożyć w rondel 15 — 25 dk. dobrego masła, wlać szklankę madery, włożyć łososa, dusić pod przykryciem na płycie. Kiedy będzie gotów, wlać przygotowany rakowy sos Nr. 431, raz zagotować, podawać.

1176. Łosoś smażony albo pieczony, patrz jesiotr Nr. 1204.

1177. Łosoś smażony drugim sposobem. Oprawić, pokroić cienkie plastry, posolić, obtoczyć w mące, potem w jajku i w tartej bułce, zrumienić na maśle na patelni z obu stron. Ogarniować zrumienioną zieloną pietruszką i na połowę przekrojonemi plasterkami cytryny bez pestek i bez skórki.

Polać czerwonym sosem z kaparami Nr. 406, albo sardelowym sosem Nr. 240, albo przygotować sałatę ze śmietaną, albo kwaszoną kapustę.

1178. Łosoś smażony trzecim sposobem. Wysmarować rondel masłem, posypać tartą bułką, włożyć cienkie plastry łososa, obsypać bułką tartą, szczypiorkiem posiekanym, pieprzem, solą, drugą warstwę łososa ułożyć i t. d. Z wierzchu położyć kawałki masła, polać wszystko śmietaną, obsypać tartą bułką, wstawić do pieca na pół godziny.

1179. Łosoś w papilotach. Oczyszczonego łososa pokroić w cienkie plastry, posolić, popieprzyć, drobno posiekaną cebulą posypać, skropić oliwą i tak zostawić na kilka godzin; wziąć czystego papieru, posmarować masłem albo oliwą, położyć na każdej ćwiartce kawałek łososa, na to masła sardelowego Nr. 397, zawinąć ładnie papier i ułożyć na blasze, wysmarowanej masłem. Wstawić do gorącego pieca; kiedy papier zrumieni się, podać, nie wyjmując z papieru.

1180. Rodzaj puddingu z łososa patrz Nr. 1270 „pud. z sandacza.

1181. Łosoś smażony w klarze, patrz Nr. 1268.

1182. Kotlety z łososa z beszamelem smażone na fryturze. Pokroić równe plastry łososa od grzbietu, obrównać, posolić, popieprzyć, włożyć na patelnię wysmarowaną masłem, podlać łyżkę buljonu, ugotować pod przykryciem, w sosie jaki ryba puści ze siebie, albo też w piecu. Kiedy będą gotowe, polać je dobrze gęstym beszamelem: 2 łyżki masła, mieszać ze szklanką mąki, rozprowadzić, mieszając, 4 szklankami buljonu z kury

albo z wołowiny, przegotować dobrze, dodać szklankę gęstej śmietanki, drobno posiekanych pieczarek albo pieczarkowej esencji, wygotować do $2\frac{1}{2}$ szklanki, przecedzić, dodać do smaku cytrynowego soku. Odlać szklankę, ostudzić, posmarować łososia, postawić w chłodnym miejscu. Kiedy beszamel zupełnie zastygnie, obtoczyć w tartej bułce — na kwadrans przed podaniem, rzucić łososia nie na dłużej jak na 8—10 min. na rozpaloną fryturę, zrumienić — podawać.

Wyjąć durszlakową łyżką na sito, pokryte bibułą. Po 3-ch minutach przełożyć na półmisek na czystą złożoną serwetkę, ogarniować zielenią — podawać.

$1\frac{1}{2}$ szklanki pozostałego, nie ostudzonego sosu rozprowadzić buljonem do gęstości zwykłego sosu, zagotować, podać oddzielnie w sosjerce.

MINOGI

1183. Minogi smażone. Żywe minogi zakłóć, przeciągnąć przez oczy sznurek, powiesić, natrzeć solą ręce, zedrzeć skórę; — pokroić w długie paski, natrzeć solą, zasmażyć w maśle, w grubym rondlu, albo na ruszcie.

NAWAGA

Uwaga: Nawaga nie ma łuski, trzeba ją wypatroszyć, zdjąć wierzchnią skórę, odkroić głowę, posolić włożyć w zimną wodę.

1184. Nawaga gotowana. Wyjąć z zimnej wody (patrz uwaga) osuszyć, włożyć w rondel w gotujący się odwar z włoszczyzny Nr. 1130, nakryć pokrywą, kiedy się zagotuje, wyłożyć ostrożnie na półmisek durszlakową łyżką, polać przecedzonym rybnym rosółem, obłożyć kartoflami.

Oddzielnie podać gorące świeże masło z pokrajaną zieloną pietruszką.

1185. Nawaga smażona. Wyjąć z wody, (patrz uwaga), ouszyć na serwetce, posolić, obtoczyć w mące albo w jajku i w bułce tartej, położyć na rozpalone masło, zrumienić z obu stron. Garniować półmisek zieloną pietruszką obsmażoną Nr. 296 i na połowę przekrojonymi plasterkami cytryny.

1186. Nawaga smażona w klarze. Patrz sznytki Nr. 1246.

N A L I M

Uwaga: Przeważnie nalimy używane są na zupy rybne i na pasztety. Naciąć skórę wokoło głowy, przeciągnąć sznurek przez oczodoły, zawiązać, powiesić. Odgiąć nożem skórę wokoło głowy, potem ściągnąć ją rękami z całego nalima; żeby było lżej to robić, wziąć w palce szczyptę soli. Rozciąć brzusek, wypatroszyć, wymyć, posolić, wytrzeć serwetką.

Najlepsza w nalimie jest wątróbka.

Wątróbkę, po odjęciu woreczka żółciowego, satrannie przemyć, gotować w zupie, w której się też podaje, pokrajaną w plasterki, albo po przemyciu usmażyć w maśle, pokroić w plasterki, użyć jako garnitur do potraw rybnych.

Głowy nalima nie używa się, bo uważana jest za niezdrową.

Z nalima przygotowują zupę rybną Nr. 121, pasztet Nr. 1437 — marynują go.

1187. Nalim duszony. Zdjąć z nalima skórę, obciąć głowę, wyciąć mięso, oddzieliwszy od ości, pokroić na dzwona, posolić, posypać białym pieprzem i mąką.

Zasmażyć w maśle drobno posiekaną cebulę, ułożyć na niej dzwona nalima, nalać białem winem i rybnym buljonem, żeby załedwie nakryć rybę, ugotować pod przykrywką.

Wlać do sosu zasmażkę z mąki i masła, zagotować, włożyć do sosu białe marynowane grzyby, podsmażone w maśle, oczyszczone oliwki, korniszony, szarlotki — cebulki, raz zagotować — drugi, wrzucić rakowe szyjki, usmażoną w maśle wątróbkę z nalima i pokrajane w plasterki rybne knelki Nr. 229, zaprawione rakowem masłem, podawać zaraz na stół w rondlu pod przykrywką.

Oddzielnie podać zielony koper.

Podaje się przeważnie do śniadania.

Wydać:

1 ¼ kl. nalima, biały pieprz, łyżkę mąki, cebulę, 10 dkg. masła, 1 ½ szklanki wina, 3 szklanki rybnego buljonu, 2 łyżki mąki i łyżkę masła, 12 grzybów białych marynowanych, 15 oliwek, 15 korniszonów, 20 sztuk szarlotek, wątróbkę z nalima.

Na knele:

Rakowego masła, kopru.

Tak samo przygotowuje się sandacza i karpia.

OKUNIE

Uwaga. Okunie jada się nietylko w zupie, ale w galarecie i majonezie jako bardzo smaczne i kleiste. Po oskrobaniu wypatroszyć, przemyć. Małe smażyć się albo gotuje w całości — duże kroi się na dzwona — soli się i zawinawszy w serwetkę, pozostawia się około godziny. Jeśli smażyć się, to wyjąwszy z serwetki posypać z obu stron pieprzem, obtoczyć w mące, zrumienić i t. d.

Do zupy z okuni podaje się jazgarze i sigi.

1188. Okunie gotowane w białym sosie z cytryną i maderą. Przygotować okunie jak wyżej, przełożyć do rondla. Zalać ciepłym przecedzonym buljonem z włoszczyzny, cebuli i korzeni, tak żeby załedwie nakrył rybę, postawić na płycie, gotować od chwili zagotowania 15 — 20 minut na dużym ogniu. Jednocześnie przygotować sos Nr. 421. Polać nim ułożoną na półmisku rybę. Można ogarniować pokrojonemi w plasterki knelkami Nr. 229 albo rakowemi Nr. 231.

1189. Kotlety z okuni, patrz Nr. 1323.

1190. Rolada z okuni, patrz Nr. 1324.

1191. Okunie gotowane z sosem śmietankowym. Oczyszczyć, wymyć, posolić, włożyć we wrzącą wodę z włoszczyzną, cebulą i listkiem bobkowym, ugotować. — Podając, poleać sosem Nr. 460, posypać zielenią.

1192. Okunie gotowane, z jajami i masłem. Oczyszczyć, posolić na godzinę, włożyć do wrzątku z włoszczyzną i korzeniami, gotować na dużym ogniu. Potem odstawić, przełożyć rybę na półmisek, podlać kilkoma łyżkami tego buljonu, posypać drobno posiekanemi jajkami na twardo, poleć masłem, w które wsypać przedtem zielonej pietruszki.

Można też podać do nich gotowane kartofle. W takim razie trzeba dać więcej jaj i masła. Z pozostałego buljonu przygotować zupę rybną, dodać ze 20 jazgarzy i kilka kartofli.

1193. Rodzaj puddingu z okuni. Patrz pudding z sandacza Nr. 1270.

1194. Sosiski z okuni. Patrz sandacze Nr. 1275.

1195. Okunie smażone w klarze, patrz sandacz Nr. 1268.

1196. Okunie w muszelkach. Patrz sandacz Nr. 1276.

J E S I O T R

Uwaga: Podaje się gotowany i smażony w pierogu i postnej kwaśnej zupie. Trzeba go oparzyć gorącą wodą i wtedy, dopiero oczyścić, wypatroszyć i wymyć. 2) Jeśli podaje się w całości, to kłaść na sito wanienki i zalać ostudzonym rybnym odwarem albo ostudzoną, posoloną wodą, w której ugotować tylko białą włoszczyznę, 2 cebule, ang. ziele, pieprz. bobkowy listek, niekiedy garść kminku. Zagotować raz na silnym ogniu pod przykryciem, zdjąć szumowiny, dogotować na wolnym ogniu.

3) Kiedy będzie gotowa, wyjąć rybę z sitem, przełożyć na długi półmisek, zdjąć zaraz skórę. — Podając, pokroić w plastry ostrym nożem.

4) Jeśli się gotuje małego jesiota, to włożyć we wrzątek rybnego odwaru z drobnych jazgarzy, włoszczyzny i korzeni.

5) Na 3 szklanki wody brać po łyżeczce soli.

6) Jeśli jesiotr przeznaczony jest do smażenia to i wtedy parzy się jesiota, zdejmując skórę i możliwie najczęściej polewa się tłuszczem, ściekającym przy smażeniu.

1197. Jesiotr gotowany w sosie śmietanowym. Ugotować jak w uwadze. Wyłożyć na okrągły półmisek, ogarniować niedużemi gotowanymi kartoflami, pieczarkami, rakowemi szyjkami, podsmażonemi grzankami, polać śmietanowym sosem.

1199. Jesiotr w sosie pomidorowym. Oczyścić jesiota jak powyżej, włożyć w wanienkę do ryb, dodać 10 — 20 jazgarzy (na 6—8 osób), białą włoszczyznę, pieczarki i solone ogórki, przeznaczone na ogarniowanie, wlać sosu ogórczanego i zimnej wody, żeby rybę nakryło, posolić, włożyć pieprzu i bobkowych liści, ugotować. Kiedy będzie gotowa, co można poznać lekko nakłówszy rybę igłą, zlać odwar. Jesiota, nie wyjmując z wanienki, odstawić na brzeg płyty pod przykryciem, żeby nie ostygł.

Odwar zagotować i przygotować na nim sos z pomidorów Nr. 432, Sos ten powinien być gęsty, jak beszamel. — Przed podaniem ułożyć rybę na półmisku, polać ją tym sosem tak, żeby nie ściekał. — Rybę pokroić na dzwona, ogarniować kartoflami, które przedtem trzeba oskrobać, obrównać, żeby były jednakowej wielkości, obgotować w posolonym wrzątku, polać rozpuszczonym śmietankowym masłem, posypać posiekanym drobno szczypiorkiem, ogarniować:

Drobną szarlotką, obraną ze skórki, obgotowaną (raz) w solonym wrzątku, zrumienioną w maśle.

Pieczarkami, pokrajanymi w krążki, jak w Nr. 725.

Lekko zrumienionemi w maśle, marynowanemi grzybami białemi, pokrajanemi w plasterki.

Wzdłuż pokrajanemi śliwkami i korniszonami.

Białą włoszczyzną, t. j. pietruszką i selerem, obranemi ze skóry, drobno pokrajanemi i ugotowanemi w buljonie.

Oddzielnie w sosierce podać sos pomidorowy rzadszy od tego, którym poleliśmy rybę, znaczy, ten sam sos, rozrzedzić buljonem do sosjerki.

1200. Jesiotr w czerwonym, wiśniowym i winnym sosie. Sparzyć jesiotra kilka razy, żeby skóra dobrze odstawała, posolić na godzinę, wstawić w przestudzonym buljonie z włoszczyzny białej i korzeni, dodać z $\frac{1}{2}$ szklanki octu, albo szklankę Sautern'u, albo 2 — 3 szklanek ogórkowego kwasu, ugotować, wyłożyć na półmisek.

Na półmisku polać następującym sosem: upalić na patelce 2 kawałki cukru, wlać 2 łyżki buljonu, zagotować, przelać w rondel, wlać $\frac{1}{2}$ kieliszka oliwy nicejskiej, łyżkę masła, łyżkę maki, zrumienić, rozprowadzić 2 szklankami rybnego buljonu, $\frac{1}{3}$ szklankę madery albo Portweinu, $\frac{1}{2}$ szklanki wiśniowego soku, włożyć tłuczonych gwoździaków (3 — 4 sztuki, cynamonu, dodać jeszcze soku cytrynowego albo octu, gotować to wszystko razem, mieszając, dopóki nie zgęstnieje, potem precedzić, włożyć 2 łyżki kaparków albo oliwek albo pikli, zagotować jeszcze raz, polać jesiotra.

1201. Jesiotr gotowany w różnych sosach. 1 — 1 $\frac{1}{4}$ kl. jesiotra oparzyć, przemyć w kilku wodach, zdjąć skórę, włożyć w zimną wodę, dodać $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kl. jazgarzy drobnych, z białą włoszczyzną i korzeniami, ugotować, często szumując, jak powiedziano w Nr. 1199, przełożyć na półmisek, ogarniować gotowanemi kartoflami, polać:

- 1) Słodko - kwaśnym sosem Nr. 415.
- 2) Musztardowym gorącym Nr. 449.
- 3) Tatarskim Nr. 461.
- 4) Masłem zrumienionem z bułeczką 442.
- 5) Pieczarkowem Nr. 435.
- 6) Czerwonym sosem Nr. 406.
- 7) Kolber Nr. 454.
- 8) Z rakowemi szyjkami i pieczarkami Nr. 457.
- 9) Z oliwkami i kaparkami Nr. 456 i in.

1202. Jesiotr zapiekany z parmezanem. 1 — 2 kl. jesiotra świeżego wymyć, posolić, na dwie godziny, włożyć na blachę. Cztery żółtka na twardo rozetrzeć z $\frac{1}{2}$ szklanką śmietany, rozprowadzić $\frac{1}{2}$ szklanką białego octu wsypać szczyptę muszkatałowego kwiatu, łyżkę masła, wymieszać, polać

jesiotra, posypać tartą bułką i 10 dk. tartego parmezanu, połączyć z wierzchu 2 łyżkami oliwy nicejskiej i sokiem z $\frac{1}{2}$ cytryny, wstawić do pieca—upiec.

1203. Jesiotr pieczony z musztardowym sosem. Wysmarować łyżką masła blachę, albo patelnię, położyć w cienkie plasterki pokrojoną marchew, cebulę i pietruszkę. Kawałek miękkiego jesiotra oparzyć, obrać ze skóry, wymyć, włożyć we włoszczyznę. Łyżkę masła zrumienić z drobno posiekaną cebulą, ostudzić, wbić 2 jajka, połączyć tem rybę, obsypać tartą bułką, skropić roztopionym masłem, wstawić do gorącego pieca. Kiedy będzie ryba gotowa, ułożyć ją na półmisku a usmażoną włoszczyznę wymieszać z $\frac{1}{2}$ szklanką wina, $1\frac{1}{2}$ szklanki mocnego buljonu, 2 — 3 łyżkami octu, dodać łyżeczkę gotowej musztardy, zagotować, przecedzić, połączyć jesiotra.

Jesiotra można naszpikować 15 dk. słoniny.

1204. Jesiotr albo łosoś smażony albo pieczony. Oparzyć, obrać ze skóry, nakrajać w duże plastry, posolić, popieprzyć, posypać drobno posiekaną i wyciśniętą cebulą, połączyć 2 łyżkami oliwy nicejskiej, zostawić tak na 2 godziny. Przed samym wydaniem położyć na rozpalone masło na patelnię, zrumienić z obu stron.

Ogarniować kartoflami albo zielonym groszkiem.

Podać tatarski sos Nr. 461, albo musztardowy Nr. 449, albo sałatę ze śmietaną, albo kwaszoną kapustę, albo kompot, albo sos pieczarkowy Nr. 435 i in.

1205. Jesiotr bardzo smaczny z białym winem, patrz Nr. 1250.

1206. Jesiotr smażony pod beszamelem. Oprawionego jesiotra pokroić w dzwona albo plastry, posypać solą, pieprzem, obtoczyć w mące, zrumienić w maśle, odstawić, ostudzić. Przygotować z ciasta wałeczek do półmiska, ułożyć rybę, przesypując ją tartym serem i tartą bułką, zalać beszamelem z mocnego buljonu, mąki, masła, sera, śmietany, muszkat, gałki, patrz. Nr. 433, wstawić do pieca. Kiedy się zapiecze, przybrać z wierzchu pieczarkami, podać w sosjerce żółty sos Nr. 433.

1207. Jesiotr duszony. 1 kl. jesiotra oparzyć, przemyć w kilku wodach, posolić na godzinę. Włożyć w rondel 2 łyżki masła, szklankę madery, szklankę ogórkowego kwasu, listek bobkowy, pęczek zielonej pietruszki, położyć na wierzchu jesiotra, dusić pod przykryciem. Przed podaniem w ten sam buljon wlać oddzielnie przygotowany sos z drobno nakrajanych: selera, pietruszki, solonych ogórków, kaparów, oliwek, marynowanych

grzybów, pół łyżki masła i pół łyżki mąki, raz zagotować razem wszystko. Wyłożyć na półmisek jesiotra, polać tym sosem, podać oddzielnie tarty chrzan.

1208. Solony jesiotr. Podaje się przeważnie gotowany. Podaje się z chrzanem. Albo używa się do postnych winegretów i do postnych zup; smaży się jedynie w braku świeżej ryby.

PISKORZE

1210. Oczyszczyć, wypatroszyć, wymyć, nadziać na pałeczkę drewnianą w pierścienie, po kilka sztuk, posolić, obtoczyć w mące, potem w jajku i tartej bułce. Po 15 min. położyć na rozpalone masło, zrumienić z obu stron, ułożyć wokoło półmiska, wyjąć pałeczki, pośrodku ułożyć zrumienioną zieloną pietruszkę, Nr. 296.

ŚLEDZIE

Uwaga: One są pokryte łuską, którą trzeba oczyścić za pomocą noża, ostrożnie, żeby nie przeciąć skóry. Świeży śledź jest bardzo smaczny smażony i w pierogach, t. zw. ciagutkach.

Solone śledzie trzeba moczyć 36 godzin w wodzie, mleku albo herbatce, zmieniając wodę po kilka razy.

Podaje się jako zakąskę, marynowany albo wędzony.

1219. Śledź w oliwie i occie, jako zakąska. Dwa dobre śledzie, t. zw. królewskie, wymoczyć, oczyścić, wymyć, rozkroić wzdłuż, oddzielić mięso od ości, złożyć dwie połówki, tak jak były, pokroić w małe dzwonka ukośnie, położyć na półmisku, mlecz utłuc w moździerzu z 1 łyżką śmietankowego masła, przetrzeć przez sito, dodać muszkatałowej gałki, wyłożyć na deseczkę, uformować je, pokroić w cienkie paseczki, obłożyć śledzia, ogarniować gotowanym kartoflem, ładnie wykrojonym, burakami, polać 2 łyżkami oliwy nicejskiej; kto lubi, posypać drobno krajaną cebulą albo szczypiorkiem. Można też garniować śledzia kaparami i różnymi piklami.

b) Moczyć śledzia 3 godziny w wodzie, a potem 2 godz. w surowym albo w wystudzonym gotowanym mleku.

Następnie obrać, przekroić wzdłuż, wyjąć kość grzbietową, złożyć obie połówki razem albo ułożyć na półmiseczku każdą połówkę oddzielnie pokroić na ukośne dzwonka, polać $\frac{1}{4}$ łyżką octu, zmieszanego z oliwą, posypać zielenią.

c) Albo rozkrojony śledź, jak wyżej, ogarniować: poukładać symetrycznie maleńkie rydzyki, korniszony pokrojone w plasterki, plasterki pieczonych buraczków, posypać drobno krajany szczypiorkiem, kaparkami, wszystko to polać octem, oliwą.

d) Oczyszczonego, jak wyżej, śledzia, rozkroić, jak wyżej, polać musztardowym sosem, a mianowicie: $\frac{1}{4}$ łyżeczki sarepskiej musztardy, łyżeczkę cukru, $\frac{1}{2}$ łyżki oliwy, $\frac{1}{2}$ łyżki octu, 1 żółtko wymieszać drewnianą łyżką, polać śledzia, podawać.

e) Oczyszczonego śledzia garniruje się z jednej strony pokrajaną cebulą w plasterki cienkie, z drugiej plasterkami cienkimi gotowanych kartofli, świeżymi ogórkami, polewają oliwą i octem.

1220. Śledziowe, sardelowe albo anszusowe masło. Jednego śledzia wymyć, namoczyć w mleku albo w wodzie, wyjąć ości, drobno usiekać cebulę, upieczoną w popiele, oczyścić z łupiny, dodać trochę bułki tartej, 1 duże, utarte jabłko surowe, muszkatałową gałkę, 2 łyżki świeżego, niesolonego, śmietankowego masła, utłuc wszystko w moździerzu, przetrzeć przez sito, postawić w chłodnym miejscu. Podaje się jako zakąskę, a nawet jako masło do świeżo ugotowanych kartofli. Masło takie podaje się ułożone na półmiseczku w kształcie całego śledzia i polewa się oliwą. Zamiast śledzia można użyć 10 sardeli albo 10 anszosów, które trzeba tylko wymyć, odciąć głowy i ogony i już wtedy nie brać jabłka.

1221. Śledź smażony, faszzerowany. Cztery śledzie moczyć przez 36 godzin, pozwolić obsiaknąć w wodzie, osuszyć bułką, ażeby nie pozostało ani odrobiny wilgoci. Skóry nie zdejmować, wypatroszyć. Mlecz drobno posiekać z cebulą, włożyć łyżkę masła, garść tartej bułki, odrobinę pieprzu, jajko, wymieszać, nafaszerować, obtoczyć w jajku i tartej bułce, zrumienić w maśle, nie kłaść na zbyt gorące masło, żeby się nie rozleciały.

Podawać z kartoflami do śniadania.

1222. Smażony śledź w sosie. Dobrze wymoczyć, zdjąć skórę, wyjąć ości, posiekać drobno z cebulą i mleczem, włożyć bułkę franc. namoczoną w mleku i wyciśniętą, łyżkę masła, jajko, wymieszać dobrze, ułożyć w kształcie śledzia, posmarować jajkiem, posypać bułką tartą, zrumienić w maśle, w piecu — podawać na patelni. Podaje się do śniadania.

Sos podaje się czerwony z cytryną Nr. 421 i grzybowy Nr. 426.

1223. Kotlety ze śledzi. Śledzie moczyć 24 godziny, wypatroszyć, wyjąć ości, zdjąć skórę, drobno posiekać, włożyć 1 — 2 drobno posiekane i w $\frac{1}{2}$ łyżce masła zrumienione cebule, albo 6 gotowanych kartofli, 2 jajka, 2 — 3 łyżki śmietany, pieprzu, 2 łyżki śmietankowego masła, wymieszać, zrobić kotlety, obtoczyć w jajku i w bułce tartej, zrumienić w maśle. Zamiast bułki i kartofli można wziąć gotowaną, drobno posiekaną wołowinę. Sos słodko - kwaśny, albo czerwony, z kaparkami. Podaje się do śniadania.

1224. Grzanki ze śledziem do śniadania. Dwie łyżki oliwy, łyżeczkę sarepskiej musztardy, 6 żółtek ugotowanych na twardo, rozetrzeć dobrze, dodać mleczko, posiekane z łyżką kaparów; posmarować tą masą grzanki z bułki, zrumienione w maśle, położyć na nich wymoczonego, obranego i pokrajanego na ukośne dzwonka śledzia, wstawić do pieca na 5 minut.

Takie grzanki przygotowuje się z sardynkami także.

1225. Forszmak ze śledzia z kartoflami, patrz Nr. 638.

1226. Forszmak ze śledzia i z mięsa. Posiekać $\frac{3}{4}$ kl. pieczonej cielęciny albo dziczy albo gotowanej wołowiny, 1 — 2 dobre śledzie wymoczone i oprawione, $\frac{1}{2}$ franc. bułki namoczonej i wyciśniętej, wszystko to posiekać jak można najdrobniej, dodać ang. ziela i pieprzu, po 3 — 5 ziaren, muszkatałowej gałki, 1 niedużą cebulę, drobno posiekaną zasmażoną w maśle, $\frac{1}{2}$ szklanki śmietany albo śmietanki, 2 — 4 jajka, 1 łyżkę masła, wymieszać wszystko razem, włożyć w rondel, wysmarowany masłem i wysypany tartą bułką, wstawić w piec na $\frac{1}{2}$ godziny, wyłożyć na półmisek — podawać.

Do takiego forszmaku można wziąć zamiast $\frac{1}{2}$ szklanki — 2 śmietany i w takim razie podawać w metalowym naczyniu.

1227. Forszmak ze śledzia trzecim sposobem. Dwa śledzie oprawić wymoczyć, posiekać drobno; 1 cebulę także posiekać bardzo drobno, dodać 2 łyżki masła, 2 szklanki tartej bułki, 2 szklanki śmietanki, albo niezbiernego mleka, ang. ziela 5—6 ziaren, gałki muszkatałowej, zagotować wszystko razem, podawać w salaterce.

1228. Forszmak ze śledzia czwartym sposobem. Wziąć długą franc. bułkę, skrajać z niej skórkę, namoczyć miękisz w mleku. Jednego dużego, dobrego śledzia obrać z ości, posiekać drobno, rozetrzeć z namoczoną bułką. Zasmażyć w maśle pokrojonej cebuli, popieprzyć, włożyć na to masło rozartą bułkę ze śledziem, wszystko dobrze wymieszać, wlać szklankę śmietanki, obsypać bułeczką tartą, wstawić w piec, żeby się zapiekło.

1230. Winegret z kartofli i śledzia. Ugotować pół kl. kartofli,, nakrajać w plasterki; 2 oczyszczone i wymyte śledzie, 2 cebule drobno posiekać, 2—4 na twardo ugotowane żółtka rozetrzeć dobrze z 2 łyżkami oliwy, 2 łyżeczkami musztardy, dodać pieprzu, 1 łyżkę kaparów, łyżkę octu estragonowego, wymieszać z drobno posiakanymi kartoflami, podawać.

Marynowanie, wędzenie i konsetrwy ze śledzi, patrz cz. II. Nr. Nr. 4018 — 4028.

SIOMGA ALBO SUM

1231. Świeża siomga gotowana. Siomgę gotują, podaje się na gorąco, na zimno, w zupie, w pierogach, w pasztetach, majonezach. Soli się ją i wędzi. Gotuje się jak w Nr. 1130. Do niej podaje się musztardę albo chrzan z octem i gotowane kartofle, polane masłem i posypane zieloną pietruszką albo koprem.

1232. Świeża siomga gotowana w białym sosie. 1 kl. siomgi wymyć, osuszyć, ugotować z białą włoszczyzną, 2 cebulami, listkiem bobkowym. 5—6 ziaren ang. ziela, soli, łyżeczkę na każde 3 szklanki wody. Kiedy będzie gotowa, zdjąć skórę, odjąć kość grzbietową, pokroić na dzwona, ułożyć na półmisku, ogarniować gotowanymi kartoflami, polać następ. sosem: 1/2 łyżki masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić 2 szklankami rybnego odwaru, dobrze przegotować, popieprzyć, wsypać drobno posiekanej zielonej pietruszki, jedną ósmą muszkatałowej gałki, łyżkę kaparów, sok z 1/2 cytryny, zagotować, odstawić; można wbić 2 żółtka, podegrzać, mieszając, do najwyższej ciepłoty.

Można podać sos rakowy Nr. 431 albo Nr. 421.

1233. Świeża siomga smażona. 1 kl. siomgi od ogona oczyścić, wyjąć grzbietową kość, posypać drobno posiekaną zieloną pietruszką i cebulą, zalać 3/4 szklanki oliwy, odstawić na 2 — 4 godziny, często przewracając, następnie zrumienić siomgę w tej samej oliwie, w której się marynowała, zrumienić ale nie dosmażać, zdjąć skórę, nakroić w plastry. Jednocześnie przygotować następ. garnitur: włożyć w rondel szklankę drobnych marynowanych rydzyków bez sosu, korniszonów, oliwek bez pestek, pieczarek, wlać 1/2 szklanki buljonu i kieliszek madery, mieszając, zagotować dobrze, wlać w grzyby, zagotować, przecedzić, zalać tym sosem złożoną w rondel. do połowy przesmażoną, ale gorącą jeszcze siomgę, wstawić w piec, często polewając.

Kiedy siomga będzie zupełnie gotowa, wyłożyć na półmisek, ogarnirować grzybami. Sos w którym się smażyła przecedzić, tłuszcz zebrać, połać rybę i garnitur. Można dodać odrobinę papryki.

S I G I

1236. Siga gotowana z kartoflami, masłem i jajkami. Ugotować jak w Nr. 1130 w wanience do ryb. Wyłożyć na półmisek, zdjąć skórę, ogarnirować gotowanymi kartoflami, przybrać zieloną pietruszką, posypać gotowanymi na twardo jajkami, a kartofle połać rybnym buljonem z masłem. Podać oddzielnie jajka z masłem Nr. 446.

1237. Sigi gotowane z rakowym i innymi sosami. Ugotować jak wyżej. Na półmisku ogarnirować gotowanymi kartoflami, posypanymi zieloną pietruszką, połać rakowym sosem Nr. 431 albo pomidorowym sosem Nr. 432, albo pieczarkowym Nr. 435, rozprowadzić masło z mąką rybnym odwarem.

1238. Siga z kartoflami, kalafiorami i sosem śmietankowym Nr. 460.

1239. Sigi smażone. Drobne sigi oczyścić, rozkroić grzbiet, wyjąć ości, obmyć, obtoczyć w mące albo jeszcze w jajku i tartej bułce, zrumienić na patelni w 2 — 3 łyżkach masła. Ogarnirować na półmisku faszerowanymi albo smażonymi kartoflami. Podać sałatę.

1240. Sigi pieczone. Oczyścić sigi, wyjąć kość grzbietową i posoliwszy wstawić na blasze, wysmarowanej dobrze masłem — w piec. Kiedy się obrumienią polewać, ale nie często, ściekającym z ryby masłem. Pod koniec obsypać tartą bułką. Po pięciu minutach wyjąć, wyłożyć na półmisek, podać przecedzony, ściekający sos. Podać oddzielnie jakąkolwiek sałatę.

1241. Sigi pieczone z beszamelem ze śmietany. Patrz Nr. 1262.

1242. Sigi we franc. cieście po fińsku. Oczyścić, wypatroszyć, przez rozcięcie na grzbiecie, wyjąć kość grzbietową, obmyć, osuszyć, posolić, rozciąć na dwie połowy, wyjąć ości, postawić w chłodnym miejscu. Jednocześnie przygotować franc. ciasto Nr. 303. Na półtorej godziny przed wydaniem na stół rozwałkować ciasto wzdłuż na pół palca grubości, złożyć na posypaną mąką serwetkę, posmarować cały płat ciasta jajkiem, położyć rybę, jakby całą, posmarowawszy ją wokoło masłem ze zrumienioną ce-

bulą, zlepić brzegi ciasta tak, żeby pieróg miał kształt sigi. Przełożyć na blachę, posmarować jajkiem i z chłodnego miejsca od razu w gorący piec. Kiedy ciasto zrumieni się, nakryć czystym papierem i piec przy umiarkowanej temperaturze, całą godzinę. Przed wydaniem wyjąć, zdjąć z blachy, zrównać, wyłożyć na półmisek, pokroić na porcje ostrym nożem, złożyć, podać trochę czerwonego sosu Nr. 406 — 408.

1243. Sigi w klarze. Patrz sandacz Nr. 1267.

1244. Sigi. Nadzwyczajnie smaczne z białym stołowym winem. Patrz Nr. 1250.

STERLADŹ

Uwaga: Sterladź podaje się gotowana, w zupie, w pasztecikach, smażona i pieczona. Łuskę się zdejmuje z grzbietu i z boków. Patroszy się przez brzuszek. Gotuje się w wanience do ryb na sicie, zaledwie pokryty rybnym buljonem albo na parze.

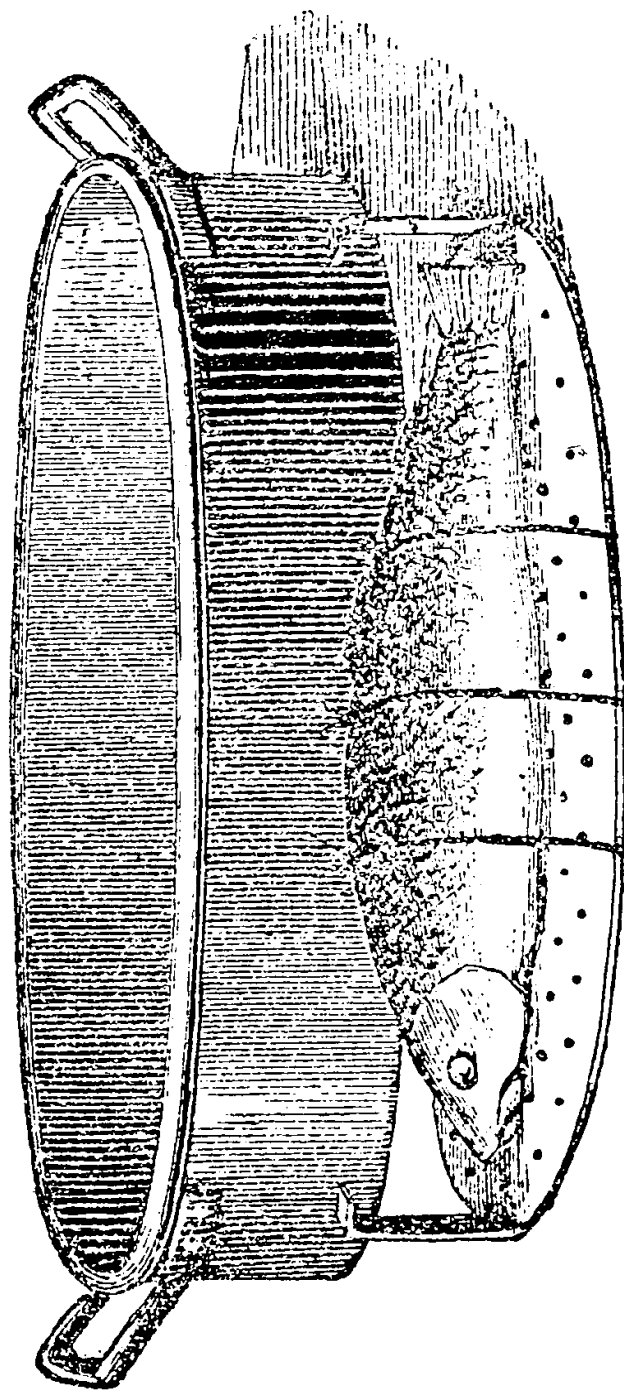
1247. Sterladź gotowana z garniturem. Oczyszczywszy sterladź, jak powiedziano w uwadze, włożyć w wanienkę z sitem, nalać chłodnym już odwarem, ugotowanym z białej włoszczyzny, wlać 2 szklanki ogórczanego kwasu, szklankę białego wina, włożyć ciętą cebulę i łyżkę masła na ogniu; gotować pod przykryciem; od chwili zagotowania — gotować $\frac{1}{4}$ godziny. Wtedy ostrożnie wyjąć rybę na półmisek, zdjąć skórę, ogarnirować garniturem w którym się gotowała sterladź, oprócz tego rakowemi szyszkami, potem polać rybę odwarem, w którym się gotowała.

Podać oddzielnie chrzan z octem albo sosem: $\frac{1}{2}$ łyżki maki, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, rozprowadzić szklanką zupy ze sterladzi, dobrze zagotować, dodać soku cytrynowego i kieliszek malagi.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kl. ryby, 2 — 3 solone ogórki, 2 szklanki kwasu ogórczanego, 1 szklankę białego wina, albo kieliszek malagi, 9 marynowanych korniszonów, 9 rydzyków, 9 oliwek, 24 raki, 1 cytrynę, włoszczyznę.

1248. Sterladź gotowana z kartofilami i winem. Oczyszczoną sterladź położyć na sicie w wanience do gotowania ryb. Wlać butelkę Sautern'u, czerwonego albo malagi i rybnego buljonu z jazgarzy i in. drobnej ryby, żeby zaledwie pokryło rybę. W tym buljonie niektórzy gotują kawałek cynamonu, 2 — 3 goździki. Od chwili zagotowania gotować $\frac{1}{4}$ godziny. Wy-



Duża ryba gotowana w całości, przytwierdzona do sita wanienki mocnemi nitkami.

jąc razem z sitem, zdjąć skórę, wyłożyć na półmisek, obłożyć oddzielnie ugotowanymi kartoflami, posypać je zieloną, drobno posiekaną pietruszką albo koprem, polać masłem, rybę obłożyć plasterkami cytryny, przekrajanymi na pół, bez pestek i bez skóry, oddzielnie podać pomidorowy sos Nr. 432 albo inny.

1251. Sterładź duszona z truflami. 1¼ kl. sterładzi oczyścić, wymyć, osolić, pokroić na kawałki, posypać bułką tartą, zlekka zrumienić w maśle w rondelku.

Poszatковать 6 truflí, zalać 2 szklankami rybnego buljonu, dodać trochę soku cytrynowego, zabarwić palonym cukrem, zagotować, wlać do zrumienionej sterładzi, ugotować. Posypać zieloną pietruszką — podawać.

1252. Sterładź pieczona w sosie z pieczarkami. 1¼ kl. sterładzi oczyścić, wymyć, osuszyć, posolić, obtoczyć w jajku i w tartej bułce, położyć na patelni, polać łyżką masła, upiec w piecu. Ugotować w rybnym buljonie 12 oczyszczonych pieczarek; włożyć w nie 2 — 3 plasterki cytryny bez pestek; zabarwić ten sos palonym cukrem, zagotować, polać sterładź — podawać.

1253. Sterładź podsmażona. Oczyścić, wymyć, osuszyć, posolić; pokroić na porcje, ugotować na parze. Kiedy będzie prawie gotowa, wyjąć łyżką na sito, osuszyć w serwetce, obtoczyć w jajku i w tartej bułce, potem znów w maśle i tartej bułce, zrumienić w maśle na ruszcie. podać do niej sos prowansalski z musztardą i wyciśniętym w niego sosem ze szczypiorku Nr. 480 albo sos holenderski Nr. 467 i in.

1254. Sterładź marynowana patrz Nr. 4085.

SANDACZE

Uwaga. Sandacze bierze się na klarowną zupę rybną, na galaretę, majonez, pudding, nawet do pieroga; — podaje się gotowany, smażony, pieczony. To bardzo delikatna ryba, której nie można dostać żywej dlatego, że zasypia skoro ją tylko wyjąć z wody. Oskrobać z łuski, wypatroszyć, wyciąć skrzela, przemyć w zimnej wodzie, zawiązać nitką głowę, włożyć w wanienkę do ryb na sito. Na pół godziny przed wydaniem posolić, nalać, ażeby zaledwie pokryło zimnym buljonem, ugotowanym z białej włoszczyzny, 3 — 4 cebule, 2 listki bobkowe, pęczek zieleni, 15 — 30 ziaren ang. ziela, przykryć pokrywą, postawić na dużym ogniu. Po kwadransie woda

się zagotuje, a przez następne $\frac{1}{4}$ godziny sandacz będzie gotów. Wyjąć go z sitem, zsunąć ostrożnie na długi półmisek i t. d.

1255. Sandacz gotowany w rozmaitych sosach. Postąpić jak w uwadze, wyłożyć na półmisek, ogarniować gotowanymi kartoflami, dużymi gotowanymi rakami, zieloną pietruszką. W takim razie sandacza można ułożyć na czystej, ładnie złożonej serwetce.

Podać oddzielnie w sosjerce:

- a) Sos śmietankowy Nr. 450 i 457,
- b) grzybowy Nr. 453,
- c) musztardowy gorący Nr. 449,
- e) biały Nr. 422,
- f) pieczarkowy Nr. 435.

Jeśli sandacz podaje się na zimno, to podać do niego chrzan z octem, albo z musztardą i t. d.

1256. Sandacz z kartoflami, kalafiorami i sosem śmietanowym albo rakowym. Ugotować sandacza jak zwykle. Wyłożyć na półmisek ogarniować z jednej strony gotowanymi kartoflami, z drugiej kalafiorami, polać śmietanowym sosem Nr. 460, albo następ. sosem: 25 raków ugotować, oczyścić; skorupki wymyć, wysuszyć, utłuc, zrumienić w łyżce masła, wsypać łyżkę maki, wlać 2—3 szklanki rybnego buljonu, przegotować dobrze, przeceździć; przetrzeć przez sito, włożyć 25 rakowych szyjek, 2 plasterki cytryny bez pestek, posolić, podegrzać do najwyższej ciepłoty, polać sandacza.

1257. Sandacz albo сига z kartoflami, masłem i jajkami. Ugotować sandacza jak zwykle; wyłożyć na półmisek, obłożyć z dwóch stron gotowanymi kartoflami, polać masłem z drobno posiekanymi, ugotowanymi na twardo jajami, posypać zielenią. Masło z jajami podać też oddzielnie.

1258. Sandacz gotowany po kapucyńsku z rumem. Oczyścić sandacza, posolić, naszpikować wędzonką, obetkać pietruszką zieloną. Czystą serwetkę złożyć we czworo, wysmarować ją masłem, włożyć w nią sandacza. zawiązać nitką, włożyć w gotujący się buljon, gotować kwadrans na dużym ogniu, włożyć w niego pieprzu i ang. ziela i z $\frac{1}{4}$ szklanki octu. Jednocześnie przygotować sos: wlać w mały ronderek $\frac{1}{2}$ szklanki dobrego rumu, buljonu, dodać ugotowanych już pieczarek albo grzybów, 2 — 3 plasterki cytryny bez pestek, zagotować, polać wyjętą z serwetki rybę.

1259. Sandacz gotowany z kartoflami i grzankami. Ugotowanego sandacza wyłożyć na półmisek, ułożyć w krąg przekładając zlekką podrumie-

nionemi grzankami z bułki. W środku ułożyć gotowane kartofle, polać sosem holenderskim, Nr. 467.

1260. Sandacz gotowany po francusku. Oczyszczonego sandacza posolić, zostawić w soli godzinę, całego albo na połowę przekrojonego zalać całą ilością gotującego się buljonu, ugotowanego z włoszczyzny i korzeni, gotować z kwadrans, z gorącego zdjąć skórę. Kiedy ostygnie wyjąć ości, pokroić na nieduże porcje, wyłożyć na metalowy półmisek, przełożyć świeżymi albo marynowanymi smardzami, rydzykami, szyjkami i łapkami, zalać następującym sosem: łyżkę świeżego masła rozmieszać z łyżką mąki, rozprowadzić rybnym buljonem, wycisnąć sok z cytryny, wsypać łyżeczkę cukru, zagotować dobrze, wbić dwa żółtka, przecedzić. Polać tym sosem rybę, obsypać tartą bułeczką, polać świeżem, zrumienionem masłem, wstawić do gorącego pieca na kwadrans. Kiedy sos zacznie się podnosić, zaraz podawać, inaczej zwarzy się.

1261. Sandacz albo сига pieczona ze smardzami. Jedno kilowego sandacza oprawić, wymyć, rozpołować, wyjąć kość grzbietową, wytrzeć solą. Metalowy półmisek wysmarować masłem, posypać bułeczką tartą, pietruszką, zielenią i w maśle usmażonymi smardzami. Na wierzchu położyć rybę, polać masłem, posypać pietruszką, smardzami i grubą warstwą tartej bułki, położyć kawałkami $\frac{1}{4}$ kl. masła, wstawić do gorącego pieca na godzinę mniej więcej, żeby bułka z wierzchu zrumieniła się. Podawać z solonemi ogórkami albo z marynowanymi wiśniami.

Smardze trzeba najpierw obrać ze skóry, drobno pokrajać, oparzyć, osolić, dusić w maśle $\frac{1}{4}$ godziny.

1262. Sandacz albo сига pieczona z beszamelem ze śmietany. Z oczyszczonego i wymytego sandacza wyjąć kość grzbietową, nafaszerować go przygotowanym zimnym beszamelem ze śmietany, zaszyć nitką, ułożyć na wysmarowany masłem półmisek metalowy. Na godzinę przed wydaniem na stół, posmarować z wierzchu masłem, wstawić w gorący piec. Kiedy się trochę obrumieni, polać z wierzchu beszamelem, wstawić znów do pieca, powtórzyć tak kilka razy, ale ostatni raz beszamel powinien się zrumienić; kiedy będzie gotowe, wyciągnąć nitkę, podawać z sałatą.

1263. Sandacz albo сига duszona z chrzanem i śmietaną. Oczyszczyć, wymyć 1—1½ kl. sandacza, pokroić, ułożyć w rondlu, przesypać tartym chrzanem i polewając łyżką rozpuszczonego masła, dusić pod przykryciem na płycie około godziny, potrząsając często rondlem, żeby się nie przypaliło. Na pół godziny przed wydaniem, polać śmietaną i znowu dusić. Włożyć na półmisek, posypać zielenią.

1264. Sandacz bardzo smaczny z białym stołowym winem patrz Nr. 1250.

1265. Sandacz smażony patrz Nr. 1321.

1266. Sandacz pieczony, faszzerowany wyzina i ryżem. Ugotować 10 dk. wyziny, $\frac{1}{2}$ szklanki ryżu, mieszać z 3 — 4 na twardo ugotowanymi jajami, drobno posiekanymi, z 2 surowymi jajkami i łyżką masła, nafaszzerować oczyszczonego, posolonego i wzdłuż rozkrojonego sandacza, zaszyć, obtoczyć w mące i bułce tartej, przełożyć na patelnię, polać 10 dk. masła, podlać łyżkę wody, upiec w piecu, często polewając ściekającym sosem.

1267. Sandacz w klarze, smażony we fryturze. Oczyszczyć, wymyć, obrać z ości, natrzeć łyżką soli, odrobiną pieprzu i $\frac{1}{2}$ łyżką mąki, pokrajać na nieduże, podłużne plasterki. Każdy plasterek brać na widelec i obtaczać w klarze, ale tak, żeby cały plasterek był zamoczony i pokryty klarem. Widelcem kłaść na rozpaloną fryturę. Kiedy się zrumieni, odkładać na sito, na bibułę, następnie układać kopułkę na półmisku, na czystej, nakrochmalonej serwetce, ogarniować smażoną zieloną pietruszką. Klar robić w następujący sposób: Szklanka mąki, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, $\frac{1}{4}$ łyżeczki cukru, łyżeczkę śmietankowego masła, wymieszać dobrze, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki gotującej się wody niezbyt gorącej, rozmieszać, żeby klar był gęsty jak śmietana, wlać łyżkę oliwy, dwa żółtka, i z dwóch białek pianę.

Podać oddzielnie tatarski sos, t. j. sos „prowansal” Nr. 480, dodać posiekane korniszony.

Tak samo smaży się plasterki sigi, łososia, foreli i okunia.

1268. Sandacz duszony z winem. Zdjąć skórę, odciąć głowę, skrajać mięso pokroić na dzwona, posolić, popieprzyć, posypać mąką.

Zasmażyć w maśle drobno posiekaną cebulę, włożyć kawałki sandacza, zalać białym winem i rybnym buljonem, żeby ledwo nakrył rybę, ugotować pod przykryciem. Zrobić zasmażkę z mąki i z masła, włożyć zasmażone w maśle białe marynowane grzyby, (12 sztuk) 15 oliwek, 15 korniszonów, 20 szarlotek, zagotować raz i drugi, rakowe szyjki włożyć i plasterki rybnych knelków Nr. 229, zaprawionych rakowym masłem, podać zaraz po ugotowaniu na stół w rondelku pod pokrywką. Oddzielnie zielony koper.

Podaje się przeważnie do śniadania.

1269. Rodzaj puddingu z sandacza. Oczyszczonego i wymytego sandacza okroić z ości, drobno posiekać albo przepuścić przez maszynkę. Przetłuc jeszcze w moździerzu z jedną trzecią szklanki śmietanki i miękiszem z dużej bułki. Przetrzeć przez sito, włożyć w rondelkę, posolić, popie-

przyć, postawić na lodzie albo wstawić w zimną wodę. Wybijać łąpatką, dodając po trochu szklankę gęstej śmietanki. Kiedy masa będzie gotowa, dodać jeszcze jedną szklankę śmietanki, ale ubitej, ostrożnie wymieszać. Wziąć formę metalową albo kamienną z otworem pośrodku, wysmarować ją niesolonem masłem, napęlnić do połowy, przykryć woskowym papierem, z wierzchu pokrywą. Na głęboką patelnię albo w rondel nalać wrzącej wody, wstawić w ten rondel formę, podłożyć pod dno gruby, tekturowy papier. W otwór wrzółtku też nalać wrzółtku. Gotować na brzegu płyty, nie pozwalać wodzie silnie się gotować. Kiedy pudding z wierzchu stężeje i zacznie odstawać od ścianek formy, to wtedy jest gotów. Wyłożyć na półmisek. Po środku włożyć zielony groszek suszony Nr. 511. Ogarniować rakowemi szyjkami i grzankami z bułki, ładnie nakrojonemi. Cały pudding polać rakowym sosem Nr. 431, resztę sosu podać w sosjerce.

Taki pudding można przygotować z każdej, mało ościstej ryby, np. z foreli, sigi, łososia, okonia.

1270. Kotlety z sandacza z ryżem. Usmażyć kotlety, przygotować rybę jak do puddingu. Szklankę ryby namoczyć w zimnej wodzie na kilka godzin, wyrzucić na durszlak, nalać zimną wodą, raz zagotować, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą.

Rozpuścić w rondelku 10 dk. masła i 10 dk. szpiku z kości, zasmażyć, włożyć cebulę, zasmażyć ją do złotawego koloru, wyjąć, wsypać ryż, zlekka zrumienić, wlać szklankę białego wina, kiedy ryż zgęstnieje, wsypać szczyptę szafranu, wlewać po trochu gorący buljon, ale żeby nie było zbyt rzadkie, mieszać, żeby się nie przypaliło, gotować, dopóki ryż nie będzie gotów, alfe żeby się nie rozgotował, zaraz podawać, posypawszy przedtem dużą ilością tartego parmezanu, ogarniować kotletami z sandacza, polać rakowym sosem, a mianowicie: Sos z 30 raków ugotować z solą i koprem, oczyścić nóżki i szyjki; skorupki wysuszyć, utłuc, zasmażyć w 2-ch łyżkach masła na rumiano, wsypać $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, rozprowadzić 3 szklankami buljonu, zagotować dobrze, przecedzić, wlać 2 — 3 łyżki śmietany albo śmietanki, wcisnąć cytrynowego soku, raz zagotować, wrzucić rakowe szyjki i nóżki. Albo ogarniować rakowemi szyjkami w konserwie i polać białym śmietankowym sosem Nr. 460.

1271. Kotlety z sandacza, szczupaka i okonia. Kotlety przygotowuje się po większej części z sandacza, szczupaka i okoni dlatego, że te gatunki ryb się uzupełniają i wobec tego nie dodaje się do tych kotletów jajka. Oprawić rybę, wyjąć ości, mięso drobno posiekać; jedną drobno posiekaną cebulę zasmażyć w łyżce masła, włożyć rybę, zlekka zrumienić, dodać $\frac{1}{2}$ franc. bułki, namoczonej w $\frac{3}{4}$ szklanki mleka albo śmietanki, nie wyciskać,

jeszcze łyżkę masła, $\frac{1}{4}$ łyżeczki gałki muszkatałowej, 5 — 6 ziaren pieprzu, zmieszać, utłuc w moździerzu. Rondelek lub patelnię wysmarować $1\frac{1}{2}$ łyżkami masła; z przygotowanej masy zrobić kotlety, podsypując mąką lub bułeczką, włożyć do rondla, posypać drobno usiekaną zieloną pietruszką; drobno pokrajaną cytryną i przykrywszy papierem, posmarowanym masłem i pokrywką, wstawić do gorącego pieca na 10 minut.

Wydać:

2 kg. szczupaka lub okoni, $\frac{1}{4}$ łyżeczki gałki muszkatałowej, 5 — 6 ziaren pieprzu, $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej, 3 łyżki masła, $\frac{3}{4}$ szkl. mleka lub śmietanki, $\frac{1}{2}$ cytryny, zielonej pietruszki, 1 łyżkę mąki lub tartej bułki.

Drugi sposób:

Rybę oczyścić, wyjąć ości, posolić posypać trochę pieprzem i zielem ang. Przesmażyć w 1 łyżce masła usiekaną cebulę, zmieszać z drobno usiekaną rybą, włożyć namoczoną w $\frac{3}{4}$ szkl. mleka lub śmietanki i nie wyżętą bułkę francuską, jeszcze łyżkę masła, utłuc wszystko w moździerzu, przetrzeć przez durszlak, wyrobić podłużne kotlety, podsypując mąką.

Zamiast kostek włożyć kawałki pietruszki lub marchwi, maczać każdy kotlet w jajku i bułce tartej, smażyć na gorącym maśle, ułożyć na półmisku.

Wydać:

$1\frac{1}{4}$ kg. ryby, 1 cebulę, pieprzu i ziela ang., $\frac{1}{2}$ bułki franc., 2 łyżki mąki, lub bułki tartej, 10 dk. masła, $\frac{3}{4}$ szkl. mleka lub śmietanki, 1 pietruszkę, 1 marchew.

Kotlety, przyrządzone w ten lub inny sposób, podaje się:

- 1) z groszkiem zielonym;
- 2) z czerwonym sosem z winem i kaparami Nr. 406 — 408, rozprowadzając rosółem, zgotowanym na pozostałych od ryby ościach.
- 3) albo z sosem holenderskim Nr. 467;
- 4) albo podaje się z ryżem po milańsku, z sosem rakowym Nr. 1270.

1272. Rolada z sandacza, okoni lub szczupaka. Zamiast kotletów można z tego samego farszu, patrz Nr. 1271, zrobić rodzaj podłużnej płaskiej bułki, włożyć w rondel lub na patelnię, posypać przesianą tartą bułką, drobno usiekaną zieloną pietruszką, połączyć z wierzchu masłem, wstawić do piecyka, polewać sosem, który się utworzy ale nie tak często, jak roladę

z mięsa. Podając, przełożyć ostrożnie na półmisek, oblać sosem, do którego dodać rosółu 2 — 3 łyżki i 2 łyżki śmietany.

Padaje się na pieczone, z sałatkami świeżymi lub marynowanymi, patrz X rozdział. Albo oblewa się czerwonym sosem.

1273. Zrazy z sandacza. Na takie zrazy można brać drobne sandacze, tak żeby z każdego, przeciętego na wpół, można było zrobić 2 zrazy. Po oczyszczeniu i przecięciu sandaczy, wyjąć o ile można wszystkie ości. Rozłożyć na desce, zmoczonej zimną wodą skórą wdół, żeby ryba nie przylepiała się, zbić każdy kawałek wałkiem, zrównać brzegi, posolić, popieprzyć, położyć trochę przygotowanego farszu, brzegi zawinąć ze wszystkich stron, zwinąć w rulon, złożyć w głębokim rondlu zawiniętą stroną wdół, rondel dobrze wysmarować przedtem masłem, zrumienić na małym ogniu, to jest na brzegu płyty w ciągu 10 minut, póki z wierzchu nie stwardnieją, wtedy podlać, żeby ledwo przykryło, rosółem z ryby, ugotowanym na pozostałych ościach, głowie, dodając jazgarzy, przykryć pokrywą, dusić.

Farsz przygotować następujący: świeże oczyszczone szampinjony drobno usiekać, usmażyć na maśle z usiekanymi obrzynkami ryby, z zieloną pietruszką i posiekaną cebulką, posolić, popieprzyć, dolać trochę wody.

Sos następujący: Wziąć 3 szklanki rosółu rybiego, wygotować do 1 szklanki; $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, rozprowadzić po trochu szklanką tego wrzącego rosółu, rozetrzeć do białości, wlać 1 szkl. śmietanki i esencji z szampinjonów, zagotować, nalać na smażone zrazy, dusić.

Przed wydaniem rozbić 2 — 3 żółtka w rondelku z $\frac{1}{4}$ szkl. gotowanej śmietanki, wlać w to sos, wymieszać dokładnie, podegrzać, mieszając, włożyć soli, soku cytrynowego, przecedzić na zrazy, przełożone do rondelka, przykryć pokrywą, podać na śniadanie lub na obiad po zupie przed pieczystem.

Wydać:

1 $\frac{1}{2}$ kg. sandacza, albo 6 — 8 małych sandaczy, soli, pieprzu, 10 dk. masła, 10 jazgarzy.

Na farsz:

20 dk. szampinjonów, łyżkę masła, 1 cebulę, pietruszki zielonej, soli, pieprzu.

Na sos:

$\frac{1}{2}$ łyżki mąki, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, 2 — 3 żółtka, pół cytryny, pół szkl. śmietanki.

1274. Drobne sandacze. Przeciąć wzdłuż grzbietu, rozłożyć, maczać w jajku i bułce, usmażyć na maśle. Do tego podać jaką sałatę, patrz X rozdział sałatek.

1275. Parówki z sandacza. Patrz szczupak Nr. 1326.

1276. Sandacze w skorupkach rakowych. Oczyszczyć sandacza, pokrajać na równe plasterki, pokropić sokiem cytrynowym, posolić, popieprzyć, przesmażyć do gotowości. Przedtem przygotować beszamel, patrz Nr. 433; usmażyć na maśle pokrajane szampinjony, ugotować raki, oczyścić szyjki. Wziąć skorupki rakowe, posmarować masłem, włożyć wpierw trochę beszamelu, posypać parmezanem, potem, polać łyżeczką masła, wstawić do piecyka, niech się zrumienia i pokryją skóreczką. Podawać te skorupki na okrągłym półmisku, pokrytym złożoną serwetką, ubrać cząstkami cytryny

Wydać:

1 ¼ kg. sandacza, ½ cytryny, 10 dk. masła, 6 szampinjonów, 20 raków, jeszcze 10 dk. masła.

Na beszamel:

Łyżkę masła, ½ szkl. mąki, 2 szkl. mleka lub śmietanki, soli, gałki muszkatałowej, 4 dg. parmezanu, ½ cytryny. Na pozostałych częściach i głowie ugotować zupę, dodając jazgarzy.

W takich skorupkach podaje się jazgarze, okonie i inne ryby. Potrawa ta odpowiednia jest na śniadanie lub do zupy.

Z sandaczy też robi się galaretka Nr. 1452, majonez 1466, 1467, sandacza marynowanego Nr. 4081 — część II.

SZTOKFISZ

Uwaga: Sztokfisz są to najzdrowsze duże ryby morskie. Wyśmienita jest świeża, ale taką można mieć tylko na miejscu połowu, to znaczy nad Białym Morzem, lub Oceanem Lodowatym. Ryba ta jest nadzwyczaj delikatna, przewozić więc w stanie świeżym nie da się, musi być natychmiast solona. Po posoleniu nabiera silnego i nieprzyjemnego odoru nie tracąc jednakże swych właściwości odżywczych. Ludzie północy, którzy cały rok żywią się tą rybą, wyróżniają się zdrowiem i nie chorują na skrofule. Jest to jedyny pokarm, który jak chleb nie może się sprzykrzeć. Jada się tę rybę gotowaną i zapiekaną. Świeżo posolonego sztokfisz należy moczyć całą dobę, zmieniając często wodę, a do użytku gotować w 2 — 3 wodach.

Sztokfisz zaś suszonego przygotowuje się następującym sposobem: rybę włożyć do drewnianego naczynia, nalać mocnym ługiem, zmieniając

codziennie, tak niech postoi przez 4 dni. Następnie zlać ług, nalać na dobę wodą, zmieszaną z wapnem niegaszonym, jak tylko zbieleje, wypłukać, namoczyć w rzecznej wodzie, pozostawić na jeden dzień, zmieniając wodę trzy razy dziennie. W zimie można ją przygotować na kilka razy, ale wtedy należy ugotować: wziąć 2 kg. nalać wodą, postawić na blasze, na małym ogniu; kiedy woda zagrzeje się, zlać, nalać świeżej i tak postępować póki woda przestanie być kleistą; znów wodę zagrzeć, ale nie zagotować, gdyż wtedy sztokfisz stwardniałby, wyjąć na sito, żeby woda ociekła, trochę posolić, przełożyć, żeby nie ostygła, podawać.

Drugi sposób prędszego przygotowania następujący: wieczorem zbić rybę drewnianym tłuczkiem, namoczyć na noc w rzecznej wodzie, a na drugi dzień przełożyć do zimnej posolonej wody. Gotować na małym ogniu pod pokrywą. Pod koniec mocno zagotować, odstawić na brzeg płyty, przełożyć na sito, żeby ociekła słona woda.

Trzeci sposób jeszcze lepszy: suszoną rybę porąbać na kawałki, wymyć w dwóch wodach, włożyć do bardzo mocno osolonej zimnej wody na tydzień. Po tym czasie zagotować świeżej, trochę posolonej wody, przełożyć w nią rybę wyjętą i trochę wyzętą, postawić na ogniu, niech gotuje się ze trzy godziny, podać z masłem, jajami i t. d.

Jednakże najsmaczniejsza — zupełnie świeża.

1277. Sztokfisz z kartoflami, masłem i jajami. Świeżo posoloną rybę moczyć całą dobę, zmieniając często wodę. Przed wydaniem gotować w 2 — 3 wodach. Ubrać gotowanymi kartoflami, oblać masłem, zagotowaniem raz z drobno usiekanymi jajami na twardo i 2 — 3 łyżkami rosółu.

Albo ugotować sztokfisz, wyjąć ości, ubrać kartoflami, na rybie układać jajka gotowane na miękko, oblać masłem, posypać zieleniną.

Wydać:

2 kg. sztokfisz, $\frac{3}{4}$ garnca kartofli, 4 — 6 jaj, 20 dk. masła najmniej.

1278. Sztokfisz zapiekany z mlekiem i kartoflami. Przygotować rybę jak powiedziano w Nr. 1277, włożyć do nikłowego rondelka, przekładając plasterkami gotowanych kartofli i drobno usiekaną zieleniną, zalać śmietaną lub 3 szklankami mleka, zmieszanego z 10 dk. masła i 2—3 surowymi jajami, wstawić do pieca, żeby się zapiekła, podawać w tym samym rondelku. Osobno podać pieprz.

Wydać:

2 kg. sztokfisz, 20 dk. kartofli, 3 szkl. mleka, cebulę, 10 dk. masła, 2 — 3 jajka, albo 2 szkl. śmietany i 2 jajka.

1279. Sztokfisz z grzankami. Ugotować rybę jak powiedziano w uwagach, przełożyć na głęboki półmisek, wysmarowany $\frac{1}{2}$ łyżką masła, podlać trochę śmietany, rozbitej z żółtkami, układać warstwę sztokfisza, na to grzanki, to znaczy plasterki bułki smażonej na maśle i posmarowane drobno usiekanymi sardynkami, znów rybę, potem grzanki, w końcu oblać śmietaną, wstawić do pieca nie na długo.

Wydać:

1 kg. sztokfisza, 2 — 3 żółtka, $1\frac{1}{2}$ łyżki masła, 1 bułkę, 8 — 10 sardynek, 2 szkl. śmietany.

1280. Sztokfisz z białem winem stołowym. Przygotowuje się jak karp Nr. 1150.

1281. Sztokfisz z sosem pomidorowym. Świeżego lub mało solonego sztokfisza moczyć dwie godziny, wymyć, zagotować go raz w dwóch wodach, wodę odlać, rybę sparzyć gorącą wodą, zalać wrzącym mlekiem niezbiernym, żeby ledwie przykryło, gotować do miękkości, podać z sosem pomidorowym Nr. 432.

1282. Sztokfisz z sosem śmietankowym. Ugotować w mleku jak w Nr. 1281, podając, oblać sosem Nr. 457.

1283. Sztokfisz z sosem śmietanowym. Przygotować jak powiedziano w Nr. 1277 i Nr. 1281, podać z sosem śmietanowym Nr. 460.

1284. Sztokfisz z sosem rakowym i grzybowym Nr. 472. Przygotować jak powiedziano w uwagach.

1285. Sztokfisz z sosem z wisien i czerwonego wina. Rybę ugotować w mleku, jak powiedziano w Nr. 1281, mleko odlać, sparzyć rybę, odlać; $\frac{3}{4}$ szkl. marmolady wiśniowej przesmażyć w łyżce masła, rozprowadzić $1\frac{1}{2}$ szkl. wody lub rosółu, wsypać trochę cukru, kto chce 2 — 3 tłuczone gwoździki, trochę cynamonu, łyżeczkę mąki kartoflanej, rozprowadzonej łyżką wody, zagotować, wlać $\frac{1}{2}$ — 1 szkl. wina czerwonego, mocno zagrząć, oblać rybę.

1286. Kotlety ze sztokfisza. 1 kg. mało solonego sztokfisza zagotować w wodzie, wyjąć na sito, odjąć ości, drobno usiekać. Na $\frac{2}{3}$ tej masy wziąć $\frac{1}{3}$ część gotowanych tartych kartofli, włożyć 1 jajko, trochę drobno usie-

kanej cebulki i tłuczonego pieprzu. Wymieszać, robić kotlety, obsypując bułką tartą, smażyć na maśle.

Wydać:

1 kg. sztokfisz, cebuli, pieprzu, bułki tartej, 2—3 łyżki masła.

W Ę G O R Z

Uwaga: Zabić węgorza uderzeniem młotka po głowie między oczami, wytrzeć go na sucho piaskiem, żeby zeszedł cały śluz, wymyć, obetrzeć, naciąć skórę przy samej głowie, przeciągnąć sznurek przez oczy, zawiązać i powiesić węgorza na gwoździu.

Odciać nożem skórę naokoło głowy, potem rękami ściągnąć ją z całego węgorza. Ponieważ węgorz jest śliski, dobrze jest wziąć na ręce trochę soli. Potem przeciąć go wzdłuż, wypatroszyć, wymyć, wytrzeć serwetką. Jeżeli węgorz ma być marynowany, to lepiej skórki nie ściągać, gdyż pod skórą znajduje się najlepszy tłuszcz, a tylko wytrzeć piaskiem, wymyć, wypatroszyć, znów obmyć.

1287. Węgorz gotowany w czerwonym winie. 2¼ kg. węgorza oczyścić, wymyć, przeciąć. Włożyć do rondelka 1—2 cebulki, 3 — 4 plasterki cytryny bez pestek, nalać czerwonego wina tyle, żeby przykryło rybę (to jest 1 butelkę), zagotować, włożyć kawałki węgorza, ugotować do gotowości. Przed wydaniem wlać przygotowany już czerwony sos Nr. 406, rozprowadzony mocnym rosołem lub esencją Nr. 392, zagotować; przełożyć na półmisek, wydać.

1288. Węgorz gotowany, z sosem kwaśno-słodkim. Oczyścić 1¼ kg. węgorza. Zagotować wodę z 1 listkiem bobkowym, 1—3 cebulkami, z zieloną pietruszką i koprem, włożyć posolonego i pokrajanego na części węgorza, gotować do gotowości — niedogotowany węgorz jest bardzo niezdrowy; podając, oblać sosem kwaśno-słodkim Nr. 415, lub czerwonym Nr. 406, albo 456 z oliwkami i kaparami.

1289. Węgorz wędzony, z zielonym groszkiem — patrz Nr. 522.

1290. Węgorz mrożony z sosem. Przygotować, jak powiedziano w uwagach. Potem wytrzeć serwetką, pokrajać na porcje, maczać w jajku i bułce tartej, smażyć na maśle na patelni.

1 łyżkę mąki zrumienić w 1 łyżce masła z drobno usiekaną cebulką i pietruszką, rozprowadzić 2 szkl. rosołu, włożyć tłuczonego pieprzu i ziela ang. po 3 ziarna, plasterki z $\frac{1}{2}$ cytryny bez pestek, zagotować dobrze, włożyć do tego sosu usmażonego węgorza i jeszcze raz zagotować; sos można zaprawić 2—3 żółtkami — oblać węgorza na półmisku.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. węgorza, łyżkę masła, 1 cebulkę, 1 pietruszkę, ziela ang., pieprzu, 2 jajka, bułki tartej, $\frac{1}{2}$ cytryny, 1 łyżkę mąki (2—3 żółtka), rosołu z mięsa lub ryby.

1291. Węgorz pieczony. Węgorz pieczony jest bardzo smaczny; wybiera się wtedy młode węgorze, z których nie zdejmuje się skórki, tylko wyciera mocno grubym piaskiem z solą, wymyć, wytrzeć, posmarować łyżką masła, upiec w piecu; podając, oblać mocnym sosem Nr. 470 lub czerwonym Nr. 406, lub kwaśno-słodkim Nr. 415.

1292. Węgorz faszzerowany. Węgorza oczyścić, mięso utłuc w moździerzu, dodać $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej namoczonej i wyzętej, 1 drobno usiekaną cebulę i pietruszkę, przesmażoną w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, soli, pieprzu, ziela ang., 2—3 jajka, 2—3 łyżki krajanych trufli lub szampinjonów, 2 łyżki śmietany, wymieszać doskonale, obłożyć tym farszem kość grzbietową, posypać bułką tartą i smażyć na patelni w piecu, polewając łyżką masła.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. węgorza, 1 pietruszkę, $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej, 1 cebulę, 3—4 ziarna ziela ang., 3 — 4 ziarna pieprzu, 2 — 3 jajka, 1 $\frac{1}{2}$ łyżki masła, 2 łyżki śmietany, 2 — 3 łyżki trufli lub szampinjonów.

Przełożyć na półmisek, oblać mocnym sosem Nr. 470 lub czerwonym Nr. 406, 407, 408.

1293. Węgorz smażony marynowany — patrz Nr. 4080.

1294. Węgorz gotowany, marynowany — patrz Nr. 4078, część II.

P S T R A Ґ

Uwaga: 1. Pstrąg bywa biały i różowy. Według smaku dzieli się na kilka gatunków, a mianowicie:

a) pstrąg newski, tak zwany po francusku „truite caumonée”, jest najsmaczniejszy. Ma on małą główkę, korpus grubszy, koloru czerwono-różowego i bardzo delikatny. Zabijać należy na 10 minut przed użyciem.

b) pstrągi maleńkie, zwane gaczyńskie. Należy je czyścić na 3 godziny przed wydaniem.

c) pstrągi, tak zwane szwedzkie, średniej wielkości, płaskie, mające czerwone mięso, ale mniej smaczne niż poprzednie. Należy zabijać na dzień wcześniej przed użyciem.

d) pstrągi zwykłe, mające białe mięso, najmniej smaczne.

2. Pstrągi podaje się w całości, gotowane na gorąco i na zimno. Używa się do majonezów i pasztetów.

Po zabiciu na 2 godziny przed obiadem rybę wyczyścić, wyciąć skrzela i usunąć z wewnątrz krew, znajdującą się przy grzbiecie, związać głowę nićmi holenderskimi, włożyć do wanienki z kratką, nalać smakiem z włoszczyzny, cebuli i korzeni, przykryć pokrywką. Na trzy kwadranse przed obiadem postawić na dużym ogniu, niech zagotuje się raz, przesunąć na mały ogień, niech gotuje się jeszcze 15 minut. (Największe pstrągi gotuje się pół godziny od zagotowania się). Wyjąć z kratką na stół, zdjąć wierzchnią skórę, przełożyć ostrożnie na drugi półmisek od ryb, na serwetkę, przykryć też serwetką, żeby nie ostygły.

1295. Pstrągi gotowane z różnemi sosami. Ugotować, jak powiedziano w uwagach, przełożyć na półmisek, ubrać gotowanemi niedużemi kartoflami i zieloną pietruszką.

Osobno podać:

a) chrzan z octem,

b) albo sos holenderski Nr. 467,

c) albo rakowy Nr. 431,

d) albo orzechowy Nr. 455,

e) albo musztardowy gorący Nr. 449,

f) albo oblać czerwonym sosem Nr. 406—408, zrobionym na rosole, wtedy ubrać pstrąga rakowemi szyjkami, nakrajanemi gotowanemi szampinjonami, gotowanemi wątróbkami z nalima,

g) albo sosem z szyjkami rakowemi i szampinjonami Nr. 451,

h) albo sosem z cytryną i maderą Nr. 452,

i) albo sosem z kaparami Nr. 456,

j) albo sosem białym Nr. 422.

1296. Pstrąg gotowany z jarzynami. Ugotować, jak powiedziano w uwagach. Tymczasem wziąć małą cebulę-szarlotkę, obrać, obsmażyć

na maśle, wlać trochę wina, lafitu, gotować do miękkości. Obrąć 6 świeżych ogórków, pokrajać na części, wykrajać środek, przysmażyć na maśle, włożyć do cebuli, dodać gotowanych szampinjonów, szyjek rakowych, korniszonów, oliwek bez pestek, ugotowaną w rosole pietruszkę, smażoną marchew, wymieszać, ubrać tem pstrągi, oblać sosem czerwonym Nr. 451.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. pstrąga, 20 dk. włoszczyzny, 1 listek bobkowy, 5—6 sztuk ziela ang., 2—3 cebule, szklankę szarlotek, $\frac{1}{2}$ szkl. wina lafit, 6 świeżych ogórków, 6 — 9 szampinjonów, 15 raków, 9 — 12 korniszonów, 12 oliwek, 2 pietruszki, 12 młodych marchewek, 10 dkg. masła.

Na czerwony sos Nr. 451.

1297. Pstrąg w całości, gotowany w winie. Gotuje się, jak jesiotr, patrz uwagi.

Do wanienki włożyć rybę, obłożyć ją włoszczyzną, cebulą, korzeniami, włożyć kawałek masła śmietankowego, wlać szklankę wina, $\frac{1}{2}$ szkl. madery i kieliszek araku, dodać rosół rybiego, żeby ledwo rybę przykryło, przykryć szczelnie pokrywą, zalepić ciastem, zagotować raz na bła-sze, wstawić do gorącego pieca na 1 $\frac{1}{2}$ godz. Przed wydaniem zdjąć pokrywę, rybę wyjąć z kratką, przełożyć ostrożnie na półmisek, zlać rosół zaprawić go mąką, roztartą z masłem, zagotować w rondelku, przecedzić, oblać z wierzchu pstrąga, ubrać gotowanymi małymi kartoflami, dużymi rakami, zieloną pietruszką.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. pstrąga, 20 dkg. włoszczyzny, 2—3 cebule, 1 listek bobkowy, 10—15 szt. ziela ang., łyżkę masła śmietankowego, 1 szklankę wina, $\frac{1}{2}$ szkl. madery, kieliszek araku, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, łyżkę mąki, 3 szkl. rosółu rybiego, 1 kg. młodych kartofli, 12—18 raków, zieleninę.

1298. Pstrąg smażony — patrz sandacz Nr. 1268.

1299. Pstrąg duszony z maderą i sosem rakowym. Oczyszczyć, wymyć, posolić na godzinę, włożyć do rondelka 5—10 dkg. masła śmietankowego, 1 szkl. madery, rosółu rybiego, żeby rybę ledwo przykryć, 1 listek bobkowy, przykryć pokrywą, zalepić ciastem, raz zagotować, wstawić do pieca, dusić do gotowości, w ciągu blisko godziny. Odlać rosół, rozprowadzić nim uprzednio zaprawiony rybem rosółem sos rakowy Nr. 431.

Wydać:

1 ¼ kg. pstrąga, soli, 5—10 dkg. masła, 1 listek bobkowy, 1 szklankę madery.

Na sos rakowy Nr. 431.

1300. Pstrąg niezwykle smaczny z białem stołowym winem — patrz Nr. 1250.

DROBNE ROSYJSKIE PSTRAGI

1301. Oczyszcza się te pstrągi przez otwór, który robi się koło skrzel. Łuski nie zdejmują się i brzucha nie przecina się. Na 3 godz. przed wydaniem, wyczyścić, związać grubymi nićmi w kształcie pierścienia, zamoczyć grzbiet na kilka minut we wrzącym occie na wpół z wodą. Położyć na durszlaku. Na 15 minut przed obiadem posolić, z durszlakiem włożyć w głęboki rondel, zalać rybem rosołem, ugotowanym z drobnej ryby z włoszczyzną, cebulą i korzeniami. Ugotować, nie dając mocno wrzeć, wyjąć z durszlakiem, zdjąć nici, położyć na półmisku, przykrytym serwetką, ubrać smażonami kartoflami i zieloną pietruszką.

Do tego podaje się:

chrzan z octem Nr. 473,

albo sos holenderski Nr. 467,

albo sos tatarski Nr. 461,

albo sos prowansalski Nr. 480,

albo sos musztardowy Nr. 476.

S Z C Z U P A K

Uwaga: Zeskrobać w wodzie łuskę, wypatroszyć przez wycięte skrzel, potem zdjąć skórę, jak worek, trochę posolić. Ikra szczupaka jest szkodliwą i dlatego należy ją wyrzucić. Szczupaka podaje się gotowanego, pieczonego, smażonego, faszerowanego. Robi się też kotlety, zrazy, rolady, majonez, galaretę, pudding, można też marynować.

1302. Szczupak całkowity gotowany z różnymi sosami. Oczyszczyć rybę, posolić, włożyć do wanienki, nalać smakiem, poprzednio przygotowa-

nym i ostudzonym, z włoszczyzny, cebuli, korzeni i pęczka zieleniny, pietruszki, selera i pora, jak w Nr. 1130. Jak będzie gotowa, przełożyć ostrożnie na półmisek, zdjąć skórę, ubrać gotowanymi kartoflami i zieleniną, oblać trochę sosem i osobno też podać jakiś sos.

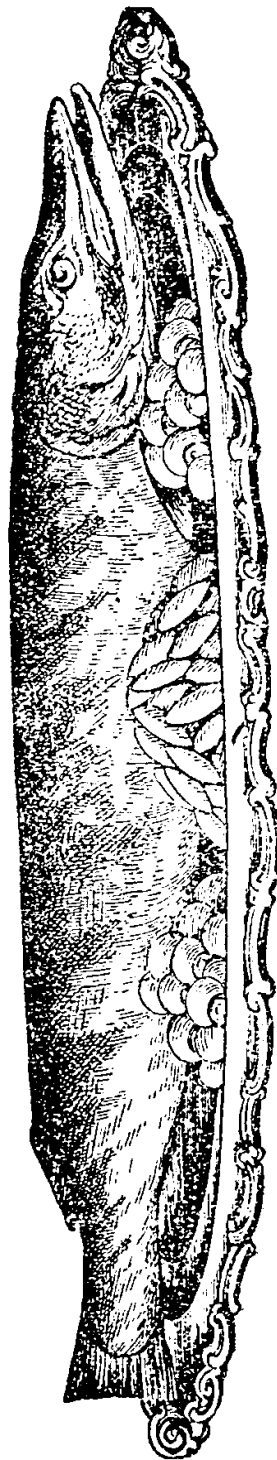
Wydać:

1 ¼ kg. szczupaka, 1 pietruszkę, 1 pora, 1 selera, 3 — 4 cebulki, 1 listek bobkowy, 10—20 ziaren ziela ang., pęczek zieleniny.

Podając, oblać i podać osobno:

- 1) sos holenderski Nr. 467.
- 2) musztardę, ocet i chrzan Nr. 473, 474, 475.
- 3) sos rakowy Nr. 431.
- 4) sos kartoflany, masło, jajka Nr. 446.
- 5) gęsty sos śmietankowy Nr. 457.
- 6) sos grzybowy Nr. 426.
- 7) sos biały Nr. 422.
- 8) zimny sos ze śmietaną Nr. 481.
- 9) gorący sos musztardowy Nr. 449.
- 10) sos śmietanowy Nr. 460.
- 11) sos kwaśno-słodki z rodzenkami Nr. 415, można też nie kłaść rodzenek, ale każdy według smaku włożyć musztardy.
- 12) sos czerwony Nr. 408.
- 13) sos biały gorący Nr. 465.
- 14) sos z mlekiem migdałowym Nr. 466.
- 15) sos z sokiem cytrynowym i maderą Nr. 452.
- 16) sos pomidorowy Nr. 432.
- 17) sos z szampinjonów Nr. 435.
- 18) sos czerwony z truflami Nr. 407.
- 19) sos z pietruszki Nr. 438.
- 20) sos chrzanowy ze śmietaną Nr. 424.
- 21) sos z zieleniny pietruszki Nr. 438.
- 22) sos biały z kaparami Nr. 456.
- 23) sos biały z winem i żółtkami Nr. 422.
- 24) sos zimny musztardowy Nr. 476.

1303. Szczupak gotowany, marynowany. Oczyszczyć, pokrajać szczupaka na części, posypać suchą solą, złożyć do kamiennej miski, nalać gorącym octem, przykryć, po kilku minutach przełożyć do rondla, zalać ciepłym rosołem z włoszczyzny, pozostałych ości i korzeni tyle, żeby przykryło rybę, gotować na dużym ogniu do gotowości, zdjąć z ognia, skropić zimną wodą, nakryć na kilka minut papierem i pokrywką.



Szczupak całkowity, gotowany z różnemi sosami.

1304. Szczupak gotowany z sosem chrzanowym. Oczyszczony, wymyty, pokrajany na porcje i posolony szczupaka włożyć do rondla, nalać smakiem, wygotowanym z włoszczyzny, cebuli, korzeni i octu, gotować pod pokrywą, 1 łyżkę masła, $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, $1\frac{1}{2}$ szkl. tartego chrzanu, trochę przesmażyć, rozprowadzić 1 szkl. rybiego rosółu, $1\frac{1}{2}$ szkl. śmietany, wymieszać, zagotować, oblać szczupaka.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka, 2—3 łyżki octu, 30 ziaren ziela ang., 1—2 listki bobkowe, 1 pietruszkę, 2 — 3 cebule, 1 selera, 1 pora, $1\frac{1}{2}$ szkl. tartego chrzanu, 1 łyżkę masła, $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, $1\frac{1}{2}$ szkl. śmietany.

1305. Zrazy ze szczupaka. Wziąć dużego szczupaka, przeciąć wzdłuż z jednej strony, rozplastać, pokrajać na kawałki w poprzek, jak na zrazy, lekko posolić, posmarować każdy kawałek farszem, zawinąć, maczać w jajku i bułce tartej, zrumienić na masle. Podając, oblać tem samem masłem, w którym smażyły się, podlewać wody lub rosółu, zagotować. Farsz następujący: usiekać drobno 6 cebulek, wycisnąć z nich przez płótno sok, jeszcze posiekać, włożyć do gorącego masła, przesmażyć, ostudzić, wysypać tartej bułki, trochę tłuczonego pieprzu, wbić jajko, wymieszać.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ szczupaka, 6 cebul, 2 jajka, $\frac{1}{2}$ szkl. tartej bułki, pieprzu, soli, 3 łyżki masła.

Podać z suszonym groszkiem Nr. 511.

1306. Szczupak z sosem żółtym z szafranem. Oczyszczyć szczupaka, pokrajać na kawałki, posolić na godzinę, włożyć do rondla, wlać 1 szklanę wina stołowego, kieliszek octu, wody, żeby rybę przykryło, później włoszczyzny, $\frac{1}{2}$ szkl. rodzenek, $\frac{1}{2}$ cytryny w plasterkach bez pestek, gotować na dużym ogniu. Jak tylko ryba ugotuje się, wziąć łyżkę masła ($\frac{1}{4}$ szkl. mialkiego cukru), $\frac{1}{2}$ szkl. mąki, $\frac{1}{2}$ łyżeczki szafranu w proszku, wymieszać to wszystko w osobnym rondelku, rozprowadzić rosółem rybim do 3 — 4 szkl. i gotować, mieszając, póki nie zgęstnieje, dodać kawałek masła śmietankowego, przecedzić, oblać szczupaka, obsypać rodzenkami, cytryną i włoszczyzną; można dodać gotowanych kartofli.

Zamiast masła można użyć 2 łyżki oliwy.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka, 1 szkl. wina stołowego, 1 kieliszek octu, 1 marchew,

1 pietruszkę, 1 selera, 1 pora, 20 ziaren ziela ang., 1 — 2 listki bobkowe, 2 cebulki, $\frac{1}{2}$ szkl. rodzenek, $\frac{1}{2}$ szkl. mąki, $\frac{1}{2}$ łyżeczki szafranu, $\frac{1}{4}$ szkl. cukru, $\frac{1}{2}$ cytryny, 2 łyżki masła lub $\frac{1}{3}$ szkl. oliwy, $\frac{1}{2}$ kg. kartofli.

1307. Szczupak z kartoflami po niemiecku. Oczyszczyć szczupaka, pokrajać, posolić; ugotować rosół z włoszczyzny i korzeni, włożyć szczupaka. Jak ugotuje się, przełożyć do drugiego rondla, postawić na parze, rosół precedzić, włożyć do niego ładnie pokrajanych kartofli, ugotować.

$\frac{1}{2}$ łyżki masła rozpuścić, przesmażyć na nim $\frac{1}{2}$ drobno usiekanej cebulki, dodać 2 łyżki mąki, rozprowadzić 2 szkl. rybiego rosółu, zagotować dobrze, wlać 1 szkl. śmietany, zagotować.

Do ryby przełożyć kartofle, oblać sosem, zagrzać, podać.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ szczupaka, 2 marchwie, 1 pietruszkę, 1 selera, 1 pora, 2 cebulki, 10 — 20 ziaren ziela ang., 1 — 3 listki bobkowe, soli, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, $\frac{1}{2}$ kg. kartofli, $\frac{1}{2}$ szkl. mąki, 1 szkl. śmietany.

1308. Szczupak duszony. Żywego szczupaka, późnym wieczorem włożyć do wiadra ze słoną wodą, na drugi dzień zrana wyjąć, zakłóć, oczyścić; przygotować jak zwykle, podać z jakim sosem, ale lepiej dusić w rondelku pod przykrywą z zieleniną, włoszczyzną i masłem.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka, 3 łyżki masła, 1 marchew, 1 pietruszkę, 1 selera, 1 pora, 1 cebulę, 15 — 20 ziaren ziela ang., 2 — 3 listki bobkowe.

1309. Szczupak duszony z chrzanem. 1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka wyczyścić, wypatroszyć, zdjąć skórę, natrzeć z wierzchu i wewnątrz solą, rozplaszcząć, wyjąć ości, pokrajać na porcje. Wątróbkę, mlecz i $\frac{1}{4}$ kg. ryby bez ości usiekać drobno z 3 jajkami na twardo, włożyć $\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, trochę gałki muszkatałowej, łyżkę masła, białko surowe, 2 łyżki zimnej wody, bułkę francuską małą, namoczoną w $\frac{1}{2}$ szkl. mleka, przetrzeć to wszystko przez sito. Rozpuścić w rondelku łyżkę masła, położyć warstwę ryby, posmarować masłem i surowym żółtkiem, wstawić do piecyka na $\frac{1}{4}$ godz.; znów posmarować masłem, posypać trochę bułką i tartym chrzanem, połączyć świeżą śmietaną, wstawić do pieca na kilka minut. Następnie położyć farsz, lekko zapiec; na to znów warstwę ryby, posmarować masłem, posypać tartą bułką, posmarować żółtkiem, posypać tartym chrzanem, przykryć rybą, posmarować masłem, posypać tartą bułką,

posmarować żółtkiem, niech się zrumieni; wtedy zalać śmietaną, wstawić do piecyka. Podając w tym samym rondelku, można dodać rakowych szyjek.

Wydać:

1½ kg. szczupaka, małą bułkę franc. na farsz, bułkę tartą, ½ szkl. mleka, kawałek chrzanu, ¼ łyżeczki pieprzu, gałki muszkatałowej, 2 łyżeczki soli, 3 jajka na twardo, 1 białko surowe, 2 żółtka surowe, 3 łyżki masła, 1½ szkl. śmietany (25 raków).

1310. Szczupak z szarym sosem. Oczyszczyć szczupaka, pokrajać na średniej wielkości kawałki, przemyć, posolić na 1 godz., nadziać farszem z ryby, wyjętej z każdego kawałka, dodać ½ bułki francuskiej, namoczonej w wodzie i wyciśniętej, trochę pieprzu, soli, gałkę muszkatałową (a także posiekaną i przesmażoną w oliwie cebulę). Rybę faszerowaną ułożyć w rondlu, nalać 3 — 4 szkl. mocnego rosółu, ugotowanego z włoszczyzny i korzeni, wlać 1 szklankę stołowego wina, ½ kieliszka octu, stosownie do smaku, ¼ szkl. oliwy, ½ cytryny, pokrajanej w plasterki, ½ szkl. rodzenek i gotować na dużym ogniu pod pokrywą. Jak ryba ugotuje się, wyjąć, przełożyć do drugiego rondelka, postawić na parze, żeby nie ostygła, a tymczasem przygotować sos następujący: 1 szklankę tartego chleba sitkowego, 1 pokrajaną marchew, 3 — 4 kwaśne jabłka, trochę tłuczonych gwoździków i cynamonu, 2 — 3 kawałki cukru, nalać wodą, rozgotować na gęstą kaszę, przetrzeć przez sito, zmieszać ze smakiem, w którym gotowała się ryba, gotować do gęstości sosu, oblać nim wyłożoną na półmisek rybę.

Wydać:

1½ kg. szczupaka, ½ bułki franc., pieprzu, soli, gałkę muszkatałową, 1 cebulkę, 3 marchwie, 1 pietruszkę, 1 por, 1 seler, 2 cebulki, 2 — 3 listki bobkowe, 20 ziaren ziela ang., ½ — 1 szkl. wina stołowego, octu, ¼ szkl. oliwy, ½ cytryny, ½ szkl. rodzenek, 20 dkg. tartego chleba sitkowego, 2 — 4 jabłka, 2 kawałki cukru, cynamonu, gwoździków 2—3 szt.

Rybę tę można ubrać na półmisku gotowanym i pakrajanym w plasterki farszem Nr. 229.

1311. Szczupak faszerowany, gotowany w sosie śmietanowym. Oczyszczyć szczupaka, przeciąć wzdłuż grzbietu, wyjąć ostrożnie mięso z ościami, żeby nie przeciąć skórki, zostawić głowę i ogon. Oddzielić mięso od ości, posolić, drobno usiekać, zmieszać z cebulą usiekaną i przesmażoną w ½ łyżce masła, włożyć ½ franc. bułki, namoczonej w ½ szkl. mleka, wątrób-

kę i mlecz szczupaka, pieprzu i ziela ang. po 4—5 ziaren, $\frac{1}{8}$ gałki muszkatałowej, soli przynajmniej łyżeczkę, dodać $\frac{1}{2}$ łyżki masła, 2 żółtka, łyżkę kopru, wymieszać wszystko doskonale, utłuc w moździerzu, nadziać rybę, zaszyć mocno. Ugotować smak z różnej włoszczyzny i korzeni, soli i pozostałych ości, przecedzić, ostudzić, włożyć do niego szczupaka, zawiniętego w cienkie płótno, żeby rybę ledwo przykryło. Od zagotowania gotować $\frac{1}{2}$ godz. Jak ugotuje się, zlać rosół do drugiego rondla, a rybę pozostawić na parze, żeby nie ostygła. Przed wydaniem wyłożyć rybę na deskę, zdjąć z niej płótno, wyjąć nici. Tymczasem do rybiego rosółu włożyć obranych kartofli, ugotować. Rozpuścić 1 łyżkę masła, przesmażyć $\frac{1}{2}$ drobno usiekanej cebulki, wsypać $\frac{2}{3}$ szkl. mąki, rozprowadzić 2 — 3 szkl. rybiego przecedzonego rosółu, zagotować dobrze, wlać 2 — 1 szkl. śmietany, tak, żeby sosu było 4 szkl. najmniej, zagotować, przełożyć kartofle do ryby, oblać tym sosem, zagrzać, wyłożyć na głęboki półmisek, posypać zieloną pietruszką i koprem, podać.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka, 2 — 3 cebulki, 10 dkg. masła, $\frac{1}{2}$ bułki franc., 15—20 ziaren ziela ang., 4 — 5 ziaren pieprzu, gałkę muszkatałową, soli, 1 jajko, 2 marchwie, 1 pietruszkę, 2 selery, 1 pora, $\frac{1}{2}$ garnca kartofli, $\frac{2}{3}$ szkl. mąki, 1 — 2 szkl. śmietany, zielonej pietruszki, kopru.

Do tego sosu można dodać 6 sztuk oczyszczonych, pokrajanych, ugotowanych i w łyżce masła usmażonych szampinjonów.

1312. Szszupak faszerowany, pieczony. Oczyszczyć szczupaka, przeciąć wzdłuż grzbietu, wyciąć ostrożnie mięso z ości, żeby nie przeciąć skórki; głowę i ogon zostawić. Oddzielić mięso od ości, posolić, drobno usiekać z 1 cebulą i kilku oczyszczonymi sardelami. Dodać rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, zmieszać z 1 łyżką masła, włożyć trochę gałki muszkatałowej, pieprzu, soli, 1 — 2 jajka, utłuc w moździerzu, nadziać szczupaka, zaszyć. Wysmarować masłem blachę, położyć na blasze i, polawszy masłem i śmietaną, wstawić do pieca; w czasie pieczenia kilka razy polewać tym sosem, ale nie tak często, jak polewa się mięso, gdyż ryba może się rozpaść. Kiedy zrumieni się z dwóch stron, ostrożnie przełożyć na półmisek, polać sosem, pozostałym na blasze.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka, 1 cebulę, zielonej pietruszki, 6 — 7 sardeli, $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej, 2 łyżki masła, 1 — 2 jajka, soli, 1 szklanekę śmietany, gałkę muszkatałową, ziela ang.

1313. Szczupak z kwaszoną kapustą. 1 kg. pokrajanej kapusty, wypłukać i ugotować, żeby była miękka, lecz nie na gęsto; tymczasem oczyścić szczupaka 1 ¼ kg., oddzielić mięso od ości, posolić lekko, podzielić na niewielkie dzwona, maczać w jajku i bułce tartej lub mące i trochę osmażyć w 2 łyżkach masła; formę lub głęboki gliniany półmisek wysmarować masłem, położyć warstwę kapusty, następnie kilka kawałków masła, natrzeć trochę sera, potem warstwę smażonej ryby, oblać śmietaną, na to znów kapustę, masło, ser, szczupaka, śmietaną i tak dalej do końca; na samym wierzchu powinna być warstwa kapusty, pokryta kawałkami masła, tartym serem i bułką tartą; wstawić do pieca na godzinę. Masła wziąć 3 łyżki, bułki tartej, szklanę śmietany, 20 dkg. sera, 1 kg. kapusty, 2 jajka i 1 ¼ kg. szczupaka.

1314. Szczupak duszony z jarzynami. Usiekać drobno kilka dużych pietruszek, 2 selery, 2 marchwie, 2 cebulki. Rozpuścić w rondelku 1 łyżkę masła, wsypać część posiekanej włoszczyzny, położyć na to warstwę oczyszczonej, posolonej i na dzwona pokrajanej ryby, popieprzyć, znów łyżkę masła, włoszczyznę i rybę, z wierzchu posypać włoszczyzną, pieprzem, włożyć łyżkę masła, przykryć pokrywą i dusić na małym ogniu ½ godz. Przed wydaniem obsypać tartą bułką.

Podając, polać sosem wiśniowym, rozproszonym buljonem od ryby Nr. 427 lub 428.

Wydać:

1 ¼ kg. szczupaka, 2 marchwie, 3 pietruszki, 2 selery, 2 cebule, 3 łyżki masła, pieprzu, soli, tartej bułki.

1315. Ryba po żydowsku z szafranem. Oczyścić 1 ¼ kg. szczupaka, pokrajać na kawałki, posolić, niech poleży godzinę; potem złożyć do rondla, wlać ¼ szkl. octu i kto chce 1 szkl. wina, włożyć ½ szkl. czarnych rodzynek, 2 — 3 plasterki cytryny bez pestek i białej skórki, włoszczyzny na wpół ugotowanej, to wszystko zalać wodą, w której gotowała się włoszczyzna, tyle, żeby ledwo przykryło rybę, nakryć pokrywą i gotować na dużym ogniu dopóki się nie ugotuje.

Podając, polać szczupaka następującym sosem: 1 ½ łyżki mąki, 1 ½ łyżki masła śmietankowego, ½ łyżeczki szafranu w proszku, łyżeczkę cukru rozetrzeć, rozproszyc przecedzonym rosołem, zagotować kilka razy, dodać, kto chce, ½ łyżki miodu, jeszcze raz zagotować, polać rybę, obsypać ugotowanymi rodzynkami korynckimi i plasterkami świeżej cytryny.

Wydać:

1 ¼ kg. szczupaka, ¼ cytryny, (1 szkl. wina), 1 kieliszek octu, ½ szkl. rodzynek, ½ marchwi, ½ pietruszki, ½ selera, 1 ½ łyżki mąki, 1 ½ łyżki masła, 1 — 2 kawałki cukru, ½ łyżeczki szafranu, ½ łyżki miodu.

1316. Szczupak w sosie z serem i knelkami. Oczyszczyć 1 ¼ kg. szczupaka, pokrajać na dzwona, posolić, włożyć ½ łyżki masła, 1 — 2 cebulki, 5 ziaren ziela ang. i pieprzu, 2 — 3 listki bobkowe, włoszczyzny, nalać prawie gorącą wodą, ugotować do połowy; wyjąć rybę, włożyć do drugiego rondla, zalać 1 szkl. śmietanki lub śmietany, włożyć 1 ½ łyżki masła, 1 tartą cebulę, 3 — 4 ziarna pieprzu, 3 — 4 ziarna ziela ang., 2 łyżki tartego sera, przykryć pokrywą i dusić na blasze, potrząsając często rondlem dopóki się nie ugotuje.

Tymczasem przygotować farsz z ryby, patrz Nr. 229; wziąć nieduży podłużny gałganek, nasycić roztopionem masłem, rozłożyć, położyć na nim farsz, zaszyć w kształcie kielbasy, włożyć do smaku z ryby, ugotować; ostudzić trochę, zdjąć ostrożnie gałganek, pokrajać na plasterki, grubości na palec, ubrać, niemi rybę na półmisku. Do sosu, w którym dusiła się ryba, dolać trochę smaku z ryby, wycisnąć sok z ½ cytryny, oblać rybę na półmisku.

Wydać:

1 ¼ kg. szczupaka, ½ pietruszki, ½ selera, 1 cebulę, ½ pora, 10 ziaren pieprzu, 2 — 3 listki bobkowe, 1 szkl. śmietanki lub śmietany, ½ cytryny, 2 łyżki masła, 2 łyżki sera.

Na farsz Nr. 229.

½ kg. szczupaka, 3 — 4 ziarna pieprzu, 3 — 4 ziarna ziela ang., 1 łyżkę mąki, 1 małą cebulę, 2 jajka, 1 bułkę francuską, ½ szkl. mleka, 1 łyżkę masła, gałkę muszkatałową.

1317. Szczupak po włosku. Brzegi półmiska obłożyć kruchem ciastem, które zrobić następującym sposobem: na 20 dkg. mąki wziąć małe jajko i 10 dkg. masła, jeśli masło niesolone, to posolić, zagnieść ciasto twardo, rozwałkować i obłożyć brzegi półmiska. Usiekać jaknajdrobniej 10 sardynek, mieszać z garścią krajanych szampinjonów, z 10 dkg. najlepszego świeżego masła, rozdzielić tę masę na dwie części; połowę położyć na spód, posypać 2 garściami tartej bułki i 1 garstką holenderskiego sera, rybę po wyjęciu z niej ości, ułożyć starannie w rondlu; wcisnąć sok z dwóch cytryn,

posypać solą i pieprzem, nalać $\frac{1}{2}$ szklanki wina; jeżeli wino nie pokryje szczupaka, dodać rosółu, na wierzch położyć resztę masy, znów posypać taką ilością bułki tartej i sera holenderskiego, obłożyć kawałkami (10 dkg.) masła śmietankowego, przykryć półmisek papierem i wstawić do gorącego pieca na $\frac{1}{2}$ godziny.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka, 10 sardynek, garść szampinjonów, 1 szkl. tartej bułki, 10 dkg. sera holenderskiego, 3 łyżki masła, 2 cytryny, $\frac{1}{2}$ szkl. wina.

Na ciasto

1 szkl. mąki, 1 jajko, 10 dkg. masła.

1318. Szczupak po polsku. Oczyszczyć 1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka, rozplaszczyc, posolić i pokrajać na dzwona, ułożyć warstwami w rondlu; każdą warstwę posypać tartą bułką, solą, pieprzem, gałką muszkatałową, cienkimi plasterkami cytryny; na wierzchu położyć masła, nalać 4 — 6 łyżek stołowych rosółu, wstawić do pieca.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka, 10 — 20 dkg. mąki, $\frac{1}{2}$ cytryny, $\frac{1}{2}$ łyżeczki pieprzu, gałki muszkatałowej na koniec noża i $\frac{1}{2}$ szkl. tłuczonej bułki.

1319. Szczupak pieczony ze słoniną. Oczyszczyć, posolić szczupaka, obłożyć cienkimi plasterkami słoniny, owinać niemi, upiec na rożnie, polewając ciągle ociekającym sosem.

Podać do tego sałatę.

1320. Szczupak duszony w piecu. Rondel wysmarować masłem, położyć różnej włoszczyzny, jak: pietruszkę, marchew, cebulę, seler, drobno pokrajane, poukładać kawałki ryby, trochę posolić, położyć kawałki masła, bobkowych liści, pieprzu, nakryć pokrywą, oblepić ciastem, wstawić do pieca niezbyt gorącego na $\frac{1}{2}$ lub $\frac{3}{4}$ godz. Podając, wyłożyć na półmisek z sosem i włoszczyzną.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ kg. szczupaka, 1 pietruszkę, 1 selera, 1 — 3 cebule, 1 marchew, 2 — 3 liście bobkowe, 3 — 4 ziarna pieprzu, 10 — 20 dkg. masła.

1321. Szczupak smażony. Oczyścić, pokrajać na równe kawałki, wyjąć ości, posolić na 1 godz., wytrzeć na sucho. Rozpuścić masło na patelni, maczać rybę w mące, albo w jajku i tartej bułce, kłaść na gorącym maśle. Zrumienić z dwóch stron, przekłuwając widelcem. W ten sposób smaży się każdą rybę; dużą krajemy na kawałki i jeszcze w grubszych miejscach nacina się kilka razy, żeby dobrze się usmażyła; drobne ryby smażymy w całości. Przeznaczoną ilość masła rozpuścić na patelni od razu, gdyż jeżeli dodawać po trochu, to ryba nie zrumieni się dobrze, a może przypalić się, ułożyć na półmisku w kształcie studni, obsypać zieloną pietruszką.

Podać do niej jaką sałatę.

Wydać:

1 ¼ kg. ryby, 3 dkg. mąki albo 2 — 3 żółtka, 20 dkg. masła, zielonej pietruszki.

1322. Szczupak pieczony. Wiele osób znajduje, iż smaczniejszą jest ryba pieczona, niż smażona, do tego należy ją oczyścić, wymyć, posolić, wytrzeć, wysmarować blachę masłem, jak również całą rybę, wstawić do pieca, polewać sosem wysmażonym z ryby, ale nie często, póki nie upiecze się. Piec można tylko duże gatunki ryb, jak: szczupaka, sięgę, sandacza, karpie, liny i t. d.

Wydać:

1 ¼ kg. ryby i 2 łyżki masła.

Tak upieczoną rybę, podając na stół:

- 1) obłożyć plasterkami cytryny,
- 2) polać sosem wiśniowym Nr. 427,
- 3) albo sosem z czerwonych porzeczek Nr. 428,
- 4) beszamelem ze śmietany Nr. 433.
- 5) Podaje się sos z orzechów Nr. 455,
- 6) albo kwaśno-słodki Nr. 415,
- 7) ze smażonemi kartoflami, jak również z sałatami świeżymi i marynowanymi, umieszczonemi w X rozdziale.

KOTLETY Z RYB

Uwaga: 1) Jeżeli kotlety robią się z ryb, których mięso jest kleiste, jak np. ze szczupaka, sandacza, okonia i innych, to do farszu nie kładzie się jaj, a do kotletów z innych gatunków ryb trzeba brać 2—3 jajka.

2) Z $1\frac{1}{2}$ kg. ryby wychodzi $\frac{3}{4}$ kg. samego mięsa. Czwartą część wagi, trzeba wziąć płynu lub masła, albo masło na wpół z mlekiem lub śmietanką.

3) Tylko w braku dostatecznej ilości ryby dodaje się miękisz z bułki, gdyż bez bułki one są smaczniejsze.

1323. Kotlety ze szczupaka, sandacza i okonia (na 6 — 8 osób). $1\frac{1}{2}$ kg. ryby oczyścić, wymyć, obrać mięso z ości, powinno go być $\frac{3}{4}$ kg., drobno usiekać, przepuścić przez maszynkę, lub utłuc w moździerzu i przetrzeć przez sito, włożyć 15 dkg. miękkiego masła, całą łyżeczkę soli, $\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu, kto chce, gałki muszkatałowej, ubić łopatką, jak najlepiej. Zrobić kotleciki, maczać w bułce tartej i w jajku, potem znów w bułce, ale niezbyt gęsto. Na 15 minut przed wydaniem, rozpuścić w rondelku 2 łyżki masła, ułożyć kotlety, zrumienić z dwóch stron na dużym ogniu, odsunąć na brzeg blachy, dosmażyć do pełnej gotowości, co uwidoczni się, gdy kotlety będą miały suchą piewierzchnię.

Głowę i wszystkie ości przegotować z włoszczyzną i cebulą, pęczkiem zieleniny, liściem bobkowym i pieprzem, przecedzić, można użyć do jednego z następnych sosów.

Ułożyć usmażone kotlety naokoło na okrągłym półmisku, środek wypełnić zielonym suszonym groszkiem lub jarzyną z zielonych bobów, albo młodem kartoflami, polanemi masłem i posypanemi koprem, lub smażonymi kartoflami.

Podać osobno sos z sokiem cytrynowym i maderą Nr. 452, albo sos z pomidorów Nr. 432, albo rakowy sos Nr. 431, albo grzybowy Nr. 453, albo sos kwaśno-słodki Nr. 415, albo czerwony Nr. 406, albo 465, albo biały ze śmietaną Nr. 460, albo mocny sos Nr. 430, albo sos wiśniowy Nr. 427, albo z szampinjonów Nr. 435.

Wydać: na kotlety:

$1\frac{1}{2}$ kg. szczupaka, 25 dkg. masła, łyżeczkę soli, $\frac{1}{2}$ łyżeczki pieprzu, 2 jajka, $\frac{1}{2}$ szkl. bułki tartej.

Na garnitur. Na sos:

Drugim sposobem. Wszystko tak samo, tylko masła wziąć 10 dkg. i $\frac{3}{4}$ szklanki mleka lub śmietanki, w której namoczyć bułkę niedużą bez skórki.

Wydać:

$1\frac{1}{2}$ kg. szczupaka, 10 dkg. masła, łyżeczkę soli, $\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu (gałkę muszkatałową), bułkę, $\frac{1}{2}$ szkl. śmietanki lub mleka, 10 dkg. masła do smażenia kotletów, 2 jajka, $\frac{1}{2}$ szkl. tartej bułki.

Do tych kotletów można włożyć $\frac{1}{2}$ —1 cebulki, przesmażonej na maśle.

1324. Rolada ze szczupaka. Z masy z ryby, przygotowanej na kotlety Nr. 1323, można zrobić roladę, nadając jej kształt podłużnej bułki. Położyć na blasze lub rondlu, na rozpuszczone masło, posmarować z wierzchu masłem, wstawić do gorącego pieca. Jak tylko zrumieni się, polać sosem, który ścieknie, dodać rosółu, 2 — 4 łyżki śmietany, zagotować raz. Podaje się zamiast pieczystego ze świeżymi sałatami lub marynowanemi, patrz rozdział X. Lub też oblać czerwonym sosem.

1325. Szczupak smażony na rożnie. Zdjąć skórę, wyczyścić, posolić, przetknąć kijem, przywiązać do rożna w kilku miejscach sznurkiem, podstawić długą blachę. Szklankę białego francuskiego wina, szklankę śmietany, cytrynę pokrajaną bez pestek i całą łyżkę masła, zagrzać, polewać szczupaka, kręcąc na rożnie. Jak ryba zacznie się rozpadać, znak, że jest gotowa. Sos przegotować jeszcze na gorących węglach i polać szczupaka, ułożonego na półmisku.

1326. Parówki ze szczupaka. 2 kg. szczupaka oczyścić ze skóry i ości, wymyć, drobno utłuc, włożyć $\frac{1}{4}$ łyżki soli, $\frac{1}{2}$ łyżeczki pieprzu, gałkę muszkatałową, 20 dkg. rozpuszczonego masła, 3 jajka, $\frac{1}{4}$ szklanki śmietanki, $\frac{1}{2}$ garści pokrajanych szalotek i 1 miękkiś z bułki francuskiej, namoczony w $\frac{1}{2}$ szkl. wody lub mleka i niewyciśniętą nabijać cienkie kiszki, obgotować trochę w wodzie i obsmażyć na patelni na maśle.

1327. Ikra ze szczupaka. Żeby oczyścić ikrę z błonek, trzeba ją sparzyć wrzątkiem na sicie, mieszając łyżką, wyjąć błonki, osączyć z wody, posolić do smaku, popieprzyć i już gotowa do użycia. Na 3 szkl. ikry bierze się po $1\frac{1}{2}$ łyżki soli. Dla dłuższego przechowania trzeba dodać więcej soli, dobrze jest też do soli dodać $\frac{1}{10}$ część boraksu. Niektórzy uważają ikrę szczupaka za niezdrową.

1328. Puding ze szczupaka. Prawie 20 dkg. masła utrzeć z 1 kg. ugotowanej, obranej z ości i drobno usiekanej ryby. Potem wbić 5 — 6 jaj, włożyć trochę przesmażonej, drobno usiekanej cebulki, sałaty lub kopru, lub gałki muszkatałowej $\frac{1}{4}$ łyżeczki, 2 — 3 dkg. drobno usiekanego szpiku wołowego z kości, bułkę francuską bez skórki, namoczoną w $\frac{3}{4}$ szkl. mleka i niewyzętą, żeby masa nie była zbyt gęsta. Gotować w serwetce lub w formie 2 godziny. (Patrz pudingi, gotowane w serwetkach). Podając, polać następującym sosem: 1 łyżkę masła rozpuścić, zrumienić, 2 łyżki maki.

włożyć sardeli wymytych, obranych z ości i usiekanych z $\frac{1}{2}$ cebulką, przesmażyć to wszystko razem, wlać $2\frac{1}{2}$ szkl. buljonu, zagotować mocno, włożyć trochę kaparów, kilka plasterków cytryny, zagotować raz, oblać pudding.

Wydać:

20 dkg. masła, 1 kg. szczupaka, 5 — 6 jaj, $\frac{1}{2}$ cebuli albo kopru, albo gałkę muszkatałową, 2 — 3 dkg. szpiku z kości, 1 bułkę francuską, 1 szkl. mleka, bułki tartej.

Na sos:

1 łyżkę masła, 2 łyżki mąki, 6 sardeli, $\frac{1}{2}$ cebuli, 1 łyżkę kaparów, $\frac{1}{2}$ cytryny.

Ze szczupaka robi się jeszcze majonez Nr. 1466 — 1473, galareta Nr. 1452, rolada Nr. 1455; szczupak na zimno Nr. 1450, marynowany po klasztornemu Nr. 4089, po angielsku Nr. 4085, patrz część II.

R A K I

Uwagi. Raki łowi się w maju, czerwcu, lipcu i sierpniu.

Raki są dwóch gatunków: zielonkawe i czarne. Czarne są lepsze; one mają łapki czerwone od spodu.

1. Najniezdrowszą rzeczą są raki niedogotowane i jeżeli były użyte nie żywe lecz uśnięte. Odróżnić żywe od uśniętych po ugotowaniu można w następujący sposób:

2. Rak śnięty ma ogon, zwany szyjką, zawsze zupełnie wyciągnięty, a żywy przeciwnie, podwinięty i przytem tem więcej podwinięty, im rak zdrowszy i silniejszy.

3. Żywe raki trzeba wpierw kłaść do niewielkiej ilości letniej wody, pomieszać łopatką, żeby opłukać z błota, wyjąć na sito. Jak woda ocieknie, gotować.

4. Podawać gorące. Jeżeli raki trzeba podać na zimno, wtedy ostudzić, nie wyjmując z wody.

5. Jeżeli trzeba oczyścić szyjki i nóżki, to wyjąć raki z ostudzonej wody, żeby lekko obeschły i wtedy oczyścić.

6. Kiedy raki są gotowe, poznaje się po pęknięciu między szyjką a grzbietem.

7. Niektórzy wyjmują z żywego raka flaczek przedpokarmowy, żeby „szyjka” nie nabrała przykrego smaku.

8. Można też gotować w sosie, w którym podaje się.
9. Oczyszczone szyjki, włożone do zupy lub sosu, nie powinny się zagotować, wystarczy zagrzać najmocniej.
10. Skorupki rakowe, nadziane, przeznaczone na zupę lub do garnituru, należy zagotować osobno w solonej wrzącej wodzie.
11. Ze skoruppek, z których robi się masło rakowe do sosów, trzeba wyjąć koniecznie oczy i oczyścić wewnątrz, przemywając skorupki zimną wodą.
12. Jeżeli te skorupki są przeznaczone na zupę i sos, to wnętrzności można nie wyjmować, a utłuc w całości, przesmażyć w maśle i t. d.

1329. Raki gotowane w całości. 30 sztuk dużych żywych raków włożyć do dużej ilości letniej wody, pomieszać łąpatką, żeby opłukać z błota, wyjąć na sito. Jak woda ocieknie, włożyć do niewielkiej ilości posolonego wrzątku, w którym poprzednio zagotować pęczek kopru. Woda od zimnych raków ostygnie i jak znów zagotuje się, to od chwili zagotowania gotować 5 minut. Podawać na gorąco. Wyjąć łyżką durszlakową, ułożyć na półmisku, jak piramidę, ubrać pómisek naokoło zieloną pietruszką.

1330. Raki gotowane na sposób francuski. 60 lub 30 raków przemyć w letniej wodzie, wyjąć na sito. W niewielkiej ilości posolonej wody, ugotować cebulę, pokrajaną w plasterki, garść zielonej pietruszki, pęczek kopru, 5 — 10 ziaren ziela angielskiego i wszystką włoszczyznę, drobno pokrajaną; jak ugotuje się, włożyć raki, wlać 1 szkl. wina czerwonego. Zagotować jeszcze 5 minut, potrząsając rondelkiem. Kiedy poczerwienieją, znak, że gotowe. Podając na stół, odrzucić cebulę i zieleninę. Raki wyłożyć na pómisek na czystą serwetkę. Z wierzchu ubrać pęczkiem zielonej pietruszki.

1331. Raki ze śmietaną. Ugotować raki w posolonej wodzie, jak powiedziano w uwagach, zestawić żeby zastygły w tej wodzie. Oczyścić szyjki i szczypce. Po wyjęciu oczu, połowę pozostałych skoruppek, oczyszczonych lub nie, drobno utłuc, przesmażyć w łyżce masła, mieszając, żeby się nie przypaliło, wsypać 4 łyżki tartej bułki, wlać szklanę buljonu, ugotowanego na pozostałych kościach wczorajszego mięsa, zagotować dobrze, przecedzić, przetrzeć przez sito, wlać 1 — 1½ szkl. śmietany, raz zagotować, zaraz odsunąć i do gorącego wsypać oczyszczone szyjki i nóżki, świeży koper, trochę pieprzu kajeńskiego i zagotowane w solonej wodzie, nadziane rakowe skorupki, zagrzać mocno przed podaniem. Nadziać skorupki farszem z bułki według Nr. 62.

Wydać:

30 raków, 1 — 1½ szkl. śmietany, łyżkę masła śmietankowego, 4 łyżeczki tartej bułki, kopru, (pieprzu kajeńskiego), (łyżeczkę kminu). Na farsz Nr. 62.

1332. Raki w sosie z winem. Ugotować raki, oczyścić szyjki i nóżki.

Tymczasem wziąć po sztuce: marchwi, selera, pora i rzepy, oczyścić, nakrajać równą kostkę, nalać wrzątkiem, dodać soli, kilka ziaren ziela angielskiego, 1 — 2 listki bobkowe, łyżkę masła śmietankowego, pęczek zielonej pietruszki, selera, nakryć pokrywką, gotować do miękkości. Wtedy włożyć szyjki rakowe i nóżki, ½ szklanki wina, zaraz podawać, nic nie wyrzucając.

Wydać:

30 raków, pęczek zieleni, 40 dkg. różnej włoszczyzny, 5 — 10 ziaren ziela angielskiego, 1 — 2 listki bobkowe, łyżkę masła śmietankowego, ½ szkl. wina.

1333. Smaczne raki. Wlać do rondla 1½ szkl. najświeższej śmietany, ½ szkl. wina, włożyć łyżkę masła śmietankowego, trochę soli i kminku, niech wolno gotuje się, włożyć zaraz 30 dużych wymytych raków, nakryć rondel, gotować 20 minut, wyjąć na półmisek, polać sosem. Albo zagotować w winie z włoszczyzną, łyżką masła i trochę pieprzu.

1334. Sos z raków z kaszką krakowską. 1 szkl. kaszki krakowskiej zatrzeć 1 jajkiem, wysuszyć doskonale, przetrzeć przez rzadkie sito; 1½ szkl. wody, 1 łyżkę masła, zagotować, wsypać szybko kaszę, wymieszać, włożyć drobnej zielonej pietruszki i kopru, gałki muszkatałowej, 1 kawałek cukru, nakryć pokrywką, wstawić na niedługo do pieca; potem ostudzić, wbić jedno jajko, nadziać tą kaszą skorupki od raków, które, naturalnie, uprzednio ugotować w słonej wodzie z koprem.

Włożyć nadziane raki do rondelka, przekładając rakowemi nóżkami i szyjkami, nalać następującym sosem:

1½ łyżki mąki przesmażyć w 1½ łyżce rakowego masła, rozprowadzić 2 — 3 szklankami rosółu, zagotować, włożyć 1½ szkl. świeżej śmietany, kopru, trochę gałki muszkatałowej, wymieszać, polać raki, przykryć pokrywką, postawić na blasze na ½ godziny.

Wydać:

60 raków, 1 szkl. kaszki krakowskiej, 2 jajka, 1 łyżkę masła, 1½ łyżki

rakowego masła, $1\frac{1}{2}$ szkl. śmietany, 1 kawałek cukru, gałki muszkatałowej, $\frac{1}{2}$ szkl. mąki, zielonej pietruszki i kopru.

1335. Sos mleczny rakowy z bułką tartą. 60 raków ugotować w słonej wodzie z koprem. Oczyszczyć szyjki i nóżki, zrobić następujący farsz: wszystkie nóżki, 15 szyjek, 16 sucharów drobno utłuc; łyżkę masła rakowego, 2 — 3 łyżki śmietanki, łyżkę drobno usiekanej zielonej pietruszki i kopru, gałki muszkatałowej, soli, $\frac{1}{2}$ łyżki masła rakowego, 2 jajka, wymieszać, nadziać czysto wymyte i wytarte skorupki (25 — 30 sztuk), 3—4 szkl. mleka zagotować, wsypać 1 szkl. bułki tartej, gałki muszkatałowej, znów zagotować, odsunąć, włożyć $\frac{1}{2}$ łyżki masła rakowego, 45 szyjek rakowych i nadziane skorupki, już zagotowane w słonym wrzątku. Mocno zagrzać, przelać na głęboki półmisek, podać. Sos ten można przygotować i bez nadzianych skorupki, tylko z szyjkami.

Wydać:

60 raków, $1\frac{1}{2}$ szkl. bułki tartej, $2\frac{1}{2}$ łyżki rakowego masła, 2 — 3 łyżki śmietanki, zielonej pietruszki i kopru, 3 jajka, 4 — 5 szkl. mleka lub śmietanki, soli, gałki muszkatałowej.

1336. Sos mleczny z mąką z szyjek rakowych. Przygotować tak samo, tylko zamiast tartej bułki na 3 szkl. mleka wziąć 1 szkl. mąki, rozstartej z 2 łyżkami masła rakowego, zrobionego ze skorupki rakowych, patrz Nr. 1341.

1337. Suflet z raków. 40 raków ugotować z koprem i solą, oczyścić, to jest wyjąć szyjki i nóżki; usiekać, utłuc, przetrzeć przez sito; 1 kg. sandacza oczyścić, zdjąć z ości, usiekać, utłuc, przetrzeć przez sito, wymieszać z rakami; ze skorupki zrobić 5 dkg. masła rakowego, włożyć w masę, rozproszyc 2 szkl. gęstej śmietanki, wbić 2 jajka, posolić, wymieszać. Podłużną formę z otworem środkowym wysmarować $\frac{1}{2}$ łyżką masła, ubrać ugotowanymi na wodzie smardzami, wlać suflet; na $\frac{1}{2}$ godz. przed wydaniem zacząć gotować na parze. Wyjąć na półmisek, w środku położyć drobno pokrajanych gotowanych kartofli, posypać zieleniną i oblać masłem. Osobno podać sos holenderski.

Wydać:

40 raków, kopru, 2 szkl. śmietanki, 1 kg. sandacza, 2 jajka, 20 dkg. smardzy, $\frac{1}{2}$ garnca kartofli, 3 łyżki masła, na sos holend. Nr. 322.

1338. Pudling z raków z ryżem. Ugotować na mleku na gęsto ryż, który uprzednio zagotować na wodzie. Ugotować 40 raków, oczyścić szyjki i nóżki, drobno usiekać; żółc odrzucić, skorupki wysuszyć, drobno usiekać (żeby była 1 szkl.), zrobić z tego masło rakowe, smażyć w 3 łyżkach masła, resztę zaś włożyć do buljonu, gotować 15 minut, przecedzić, rozetrzeć 1½ łyżki rakowego masła, zmieszać z ryżem, drobno usiekanymi szyjkami i 6 żółtkami; włożyć soli, trochę gałki muszkatałowej, pianę z 6—7 białek, wymieszać, gotować w serwetce 1½ godziny, albo włożyć 3 — 4 całe jajka. Podając, polać następującym sosem: 5 dkg. masła rakowego zmieszać z 1 łyżką mąki, rozprowdzić 3 łyżkami śmietanki i 1½ szkl. rakowego rosółu, zagotować 2 — 3 razy, mieszając, wsypać soli i gałkę muszkatałową. Przed wydaniem wbić 2 żółtka, zagrzać mocno, ale nie zagotować.

Wydać:

40 raków, butelkę mleka, 1 szkl. ryżu, 15 dkg. masła, 3 łyżki śmietanki, soli, 6 jaj, gałki muszkatałowej, 1 łyżkę mąki.

1339. Szyjki rakowe marynowane. Raki czysto wymyć, ugotować w słonej wodzie z koprem, ostudzić. Oczyścić szyjki, wyjąć dobrze w serwetce, żeby nie były wilgotne, włożyć do słoika, zalać masłem rakowym.

Albo ususzyć w piecu, a przed użyciem moczyć kilka godzin w wodzie.

Albo ugotować i wystudzone szyjki rakowe włożyć do słoika, zalać zimnym octem, zagotować z korzeniami bez cukru, patrz Nr. 3575.

Przechować na długo szyjki jest trudno.

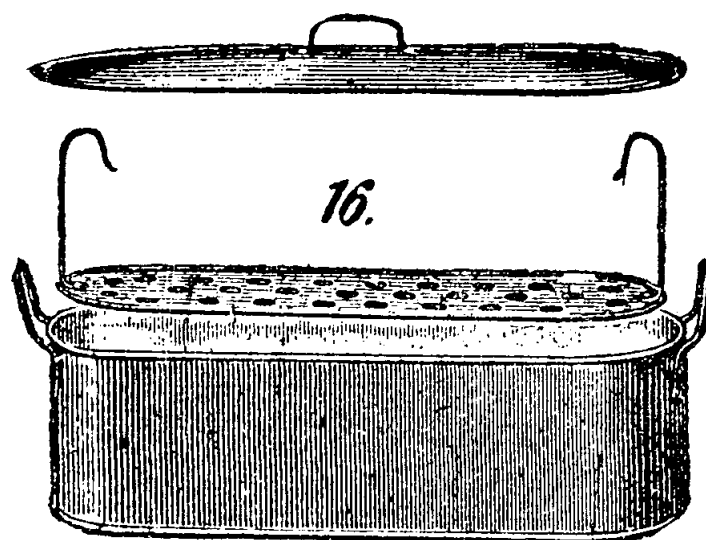
1340. Skorupki rakowe również wymyć, najczyszej, wysuszyć, przechowywać w słoikach, podawać nadziane. Skorupki od szyjek i nóżek również wymyć, wysuszyć, utłuc, przechowywać w słoikach i robić z tego proszku masło rakowe, jak powiedziano w Nr. 1341, gdyż można je robić ze skorupiek świeżych i suszonych.

1341. Masło rakowe. Skorupki od raków wymyć, wytrzeć, utrzyć miałko. Na 2 szkl. tej masy wziąć 1 szkl. masła, rozpuścić w rondelku, wsypać skorupki, smażyć na małym ogniu, mieszając, żeby się nie przypaliło póki masło nie zrobi się ciemno-czerwone. Wtedy przecedzić i wyjąć przez serwetkę, wlać do słoika, ostudzić, postawić w zimnym miejscu.

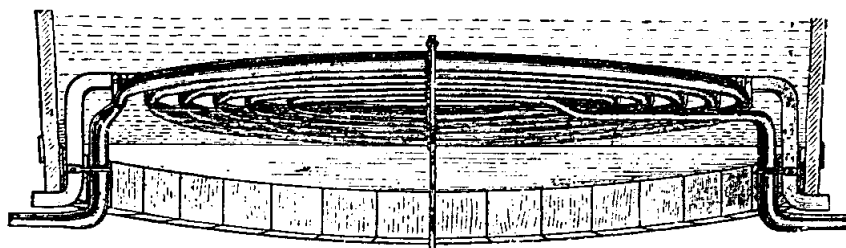
Jeżeli masło jest do natychmiastowego użytku, to na 5 dkg. masła utłuc skorupki z 25 — 30 raków; jak się zrumieni, żeby w skorupkach nie zostało nic masła, nalać na to 1 szkl. mleka, jeżeli ma być sos, lub rosół, jeżeli ma być zupa, zagotować, przecedzić.

Z raków robi się:

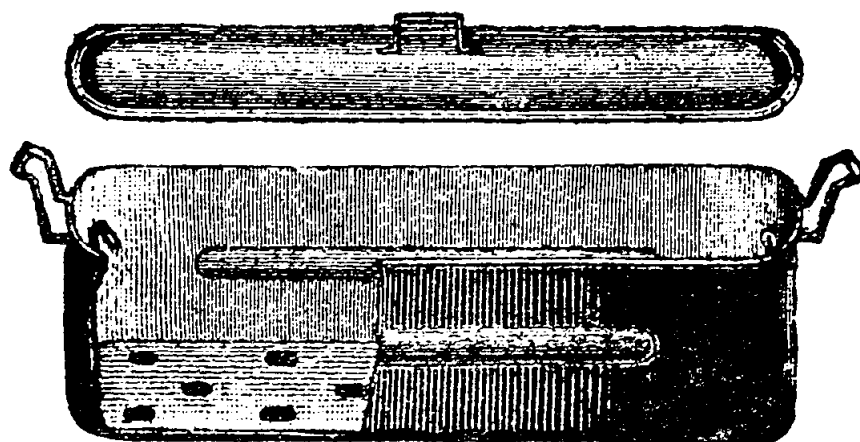
1342. Raki ze świeżym grochem Nr. 521. **Pasztet z raków** Nr. 1438. **Chłodnik polski** Nr. 201. **Zupę rakową** Nr. 62. **Parówki z raków** Nr. 756.



Wanienka do gotowania ryb w całości —
rybę kładzie się na dziurko wanem sicie.



Wanienka do gotowania ryb w całości — z zawieszonym
sitem, nie dostającym do dna wanienki.



Wanienka do gotowania ryb z ułożonym sitem na dnie.

ROZDZIAŁ DZIESIĄTY

SAŁATY DO PIECZYSTEGO I RYB

1343. Świeża szatkowana kapusta. Dużą głowę białej albo czerwonej kapusty drobno uszatkować, sparzyć na sicie wrzątkiem. Kiedy woda zupełnie obcieknie, włożyć na salaterkę, posolić, wlać 2 — 3 łyżki nicejskiej oliwy, 1 — 2 łyżki octu, kto lubi, tłuczonego pieprzu, albo cukru.

Podaje się do pieczonej cielęciny, wołowej pieczeni, gęsi albo kaczki.

1344. Kwaszona kapusta szatkowana, patrz część II Nr. 3900—3910, podaje się do smażonej kielbasy, do wołowej pieczeni, do sztuki mięsa, do kotletów mięsnych i rybnych, do gęsi, kaczki i t. p., do dziczy.

1345. Sałata zielona ze śmietaną. 6 główek sałaty obrać z wierzchnich liści przywiedłych — pozostałe przebrać, wymyć dobrze. Drobne liście podać w całości, większe pokrajać, posolić; na pół godziny przed wydaniem, wziąć 2 żółtka ugotowane na twardo, rozetrzeć dobrze, dodać pół łyżeczki soli, a kto lubi, łyżkę cukru, wlać $\frac{1}{2}$ — całą szklankę śmietany dobrej, świeżej, 2 — 9 łyżki octu, kopru, wymieszać, włożyć sałatę oczyszczoną, dodać 1 — 2 obrane, w cienkie plasterki pokrojone świeże ogórki. Przybrać z wierzchu pokrojonemi na ćwiartki jajami na twardo albo kolorowym, ładnie pokrajanym auszpikiem.

1346. Zielona sałata z musztardowym sosem. Łyżeczkę sarepskiej musztardy rozetrzeć z 2-ma na twardo ugotowanemi żółtkami, posolić, osypać, jeśli kto lubi, cukru, 3 łyżki oliwy nicejskiej i łyżkę octu, wymieszać z oczyszczoną sałatą — podawać.

Podaje się do każdego pieczystego.

1347. Sałata zielona po francusku. Oczyszczyć i wymyć sałatę, jak w Nr. 1345. Przyprawić następnym sosem: 3 łyżki najlepszej nicejskiej oliwy, 1 łyżka octu, 6% macy, 3 łyżeczki musztardy angielskiej zmieszanej z francuską, łyżeczka soli, $\frac{1}{4}$ łyżeczki świeżego zmielonego pieprzu. Do tej sałaty francuzi kładą skórkę chleba natartego ząbkiem czosnku.

1348. Zielona sałata z anszosami. 6 główek sałaty rozkroić każdą na 8 części — oddzielić żółtka od białek z jajek na twardo, usiekać oddzielnie żółtka, oddzielnie białka; 6 anszosów obranych z ości i ze skórki, drobno pokrajać, mieszać, dodać siekanych kaparów, soli, pieprzu, oliwy i octu.

1349. Rzymska sałata. 2 główki sałaty obrać z wierzchnich liści, nie myć; pokroić w plasterki 2 pomidory, posolić, wsypać białego tłuczonego pieprzu, wlać 4 — 5 łyżki oliwy nicejskiej, 2 łyżki dobrego octu, wymieszać. Zamiast pomidorów biorą również ser szwajcarski, pokrajany na małe kawałki (10 dk.).

Podaje się do każdego pieczystego i do pieczonych ryb.

1350. Sałata - cykorja w główkach (chicorée frisée). Obrać 2 duże główki z wierzchnich liści, jeśli się myje, to trzeba dobrze osuszyć serwetką — skórkę białego albo razowego chleba natrzeć czosnkiem posolonym. Tę skórkę włożyć w sałatę, posolić, wsypać drobno tłuczonego pieprzu angielskiego białego, wymieszać, wlać 5 łyżek oliwy nicejskiej i 2 łyżki octu.

Podaje się do pieczeni wołowej, do baraniny, indyczki, pulardy, wieprzowiny i ryby, byle nie do cielęciny.

Jarosze i francuzi jedzą taką sałatę jako oddzielne danie.

1351. Sałata (Dent du lion). Pół kl. tej sałaty przebrać i dobrze wymyć. Wziąć 2 surowe żółtka, rozetrzeć do białości z łyżeczką musztardy, soli ang. białego pieprzu, 5 — 6 łyżek nicejskiej oliwy, dodać 3 łyżki ang. octu, wymieszać, polać sałatę, podawać do każdego pieczystego.

Francuzi i jarosze i tę sałatę jedzą jako oddzielne danie.

1353. Świeże ogórki z nicejską oliwą. Obrać ogórki, pokrajać w cienkie plasterki, posolić, po godzinie zlać wodę, wlać 2 — 3 łyżki nicejskiej oliwy, octu, pieprzu, kopru, wymieszać — podawać.

1354. Sałata z kartofli i buraków do sztuki mięsa. Ugotować ze 12 kartofli, upiec 3 buraki, pokroić wszystko w plasterki, dodać 15 dk. gotowanej fasoli, soli, trochę pieprzu, 2 łyżki nicejskiej oliwy, 2—3 łyżki octu, siekanego szczypiorku — wymieszać.

1356. Świeże ogórki ze śmietaną. (mizerja). Obrać, pokrajać na cienkie plasterki, posolić, po godzinie zlać wodę, wlać $\frac{1}{2}$ albo więcej, najlepszej śmietany, octu, zieleni (szczypiorku), pieprzu, wymieszać — podawać.

1357. Buraki, ćwikła, z nicejską oliwą. Najlepsze ćwikłowe buraki upiec albo ugotować, żeby były zupełnie miękkie, w zimnej wodzie bez przykrycia — po ugotowaniu wyjąć, ostudzić, obrać, pokroić w plasterki, włożyć do salaterki, posolić, popieprzyć, wlać nicejskiej oliwy, octu, siekanej zieleni, wymieszać — podawać.

1358. Ćwikła marynowana. Ugotowane albo upieczone buraki ćwikłowe ostudzić, obrać, pokroić w plasterki, włożyć do słoika, posypać tartym chrzanem, zalać na 23 — 24 godziny surowym octem albo zagotowanym z korzeniami.

1360. Mieszana sałata z różnych owoców marynowanych. 1 $\frac{1}{4}$ kl. cukru zagotować z 3 szklankami dobrego winnego octu. W wystudzony ocet wsypać $\frac{1}{2}$ kl. wisien „szklanek”. Przelać w fajansowe naczynie. Po kilku dniach zlać sok, dodać cynamonu, gwoździków i 2 bobkowe listki, zagotować, nalać na wiśnie.

Po jakimś czasie, kiedy dojrzeją brzoskwinie, zlać z wisien sok, w zimny włożyć $\frac{1}{2}$ klg. brzoskwiń pokrajanych na pół, bez pestek. Kiedy się zgotują, gorące wlać na wiśnie.

Następnie, jak dojrzeją melony, postąpić jak wyżej, pokrajawszy melon w dużą kostkę na ukos, następnie, renklody, gruszki, jabłka letnie i t. p.

Jeśli będzie mało soku, można podczas gotowania wlać pół albo całą butelkę białego wina.

1361. Sałata z marynowanych wisien. 1 klg. wisien obranych z korzonków, wymyć, wsypać do słoja.

2 $\frac{1}{4}$ szklanki octu, szklanka cukru, 25 gwoździków, kawałek cynamonu, 25 ang. ziela, 3 listki bobkowe, zagotować, przecedzić, ostudzić, zalać wiśnie, zostawić przynajmniej na kilka godzin (do użytku).

1362. Sałata z marynowanych jarzyn. Wziąć kalafiorów, marchwi, rzepy, grochu i korniszonów — razem 1 $\frac{1}{4}$ kl.

Kalafiory obrać z listków, moczyć w wodzie 2 godziny. Marchew i rzepę obrać, wymyć, pokroić w plasterki — lepiej karbowanym nożem. Groch wyłuskać. Wrzucić wszystko w posolony wrzątek, wziąć na 6 szklanek wody 2 pełne łyżeczki soli, zagotować, wyrzucić na durszlak, przelać zimną wodą, obsuszyć, przełożyć do słoja.

Jednocześnie zagotować $2\frac{1}{4}$ szklanki octu, $\frac{1}{4}$ szklanki cukru, $\frac{1}{8}$ łyżeczki soli, 25 gwoździków, kawałek cynamonu, 25 ziaren ang. ziela, 3 listki bobkowe, przecedzić, ostudzić, nalać na pikle.

Czem dłużej stoją tem lepsze.

1363. Sałata z zielonej fasoli patrz Nr. 509. **Sałata z selerów** — Nr. 677. **Sałata z białej fasoli** Nr. 502.

1364. Sałata z kartofli Nr. 641. **Sałata z buraków** Nr. 687. **Sałata z hiszpańskiej cebuli** Nr. 647.

1365. Kompot ze świeżych jabłek Nr. 2023.

1366. Kompot z brzoskwiń Nr. 3883 (cz. II).

1367. Kompot z wisien Nr. 3763. (cz. II).

1368. Kompot z melonu Nr. 3790 (cz. II).

1369. Kompot ze śliwek 3734 (cz. II).

1371. Duszone jabłka do pieczystego. 6 — 10 jabłek wydrążonych, obranych, rozkrojonych na 4 części włożyć w rondel z łyżką masła albo podlać mięsnym sosem z pieczeni albo z gęsi lub z kaczki, wsypać trochę cukru, 3 — 4 łyżki wody, udusić pod przykryciem. Podawać do pieczeni wołowej, kaczki, gęsi.

Można tak samo przyrządzić i suszone jabłka.

ROZDZIAŁ JEDENASTY

PIEROGI I PASZTETY

PIEROGI

1384. Pierog z kapustą kwaszoną i rybą (może być postny). 3 — 4 szklanki kwaszonej kapusty wyzać i oblać wrzątkiem na sicie, kiedy woda ocieknie, przesmażyć 1 cebulkę na 10 dkg. masła, włożyć kapustę, pieprz i ziele angielskie, dusić pod pokrywą do miękkości, podlewać tłustego rosółu i mieszając, żeby się nie przypaliło.

Rybę soloną, jak łososia, jesiotra lub inne pokrajać w cienkie paski bez ości, podsmażyć na maśle, układać na ciasto warstwę kapusty, warstwę ryby przykryć kapustą i ciastem.

Wydać:

3 szklanki kapusty, 10 dkg. masła, 5 ziaren pieprzu, cebulę, 60 dkg. ryby.

1385. Pierog z farszem z ryby i sardelami. Oczyszczyć świeżą rybę, najlepiej szczupaka, wyjąć ości, wymyć, posolić, posypać pieprzem, zawiązać mocno w serwetkę na 2 godziny, potem pokrajać w plasterki. Usmażyć w maśle drobno usiekaną cebulę, włożyć rybę, podsmażyć dobrze, ostudzić, usiekać drobno, dodać drobno usiekanej zielonej pietruszki, położyć na rozwałkowane ciasto, posypać wymytymi i usiekanymi sardelami, skropić masłem, przykryć ciastem.

Wydać:

80 dkg. szczupaka, 15 sardeli, 2 — 3 łyżki masła, soli, pieprzu, pietruszki zielonej.

1386. Kulebiaka z rybą. Przygotować ciasto: na 60 dkg. mąki wziąć 15 dkg. masła, 3 żółtka, 1 filiżankę mleka, 2 dkg. drożdży, łyżeczkę soli. Rozczynić, jak zwykle, ciasto na mleku z drożdżami; jak podrośnie, włożyć masło, jajka, sól, pozostałą mąkę, niech rośnie. Wtedy przygotować farsz: 60 dkg. sandacza pokrajać, wyjąć ości. Pokrajane kawałki przesmażyć w rondelku w łyżce masła z 1 usiekaną cebulą, usiekanym koprem, wszystko razem usiekać z rybą. Wziąć $1\frac{1}{4}$ szklanki kaszy krakowskiej, przetrzeć z 1 jajkiem, wysuszyć, przetrzeć przez sito. Zagotować $1\frac{1}{4}$ szkl. wody z 10 dkg. masła, wsypać kaszę, mieszać prędko, posolić, postawić nie na długo do pieca, żeby się lekko zrumieniła i wyschła, przetrzeć przez rzadkie sito. Wtedy wymieszać dokładnie z farszem z ryby. Jeszcze wcześniej przygotować $\frac{1}{2}$ kg. pokrajanego jesiotra i 20 dkg. siomgi. Zrobić długą lub okrągłą kulebiakę, położyć połowę farszu z kaszą, na to pokrajaną rybę, znów resztę farszu z kaszą, ciasto zlepić, niech podrośnie, posmarować jajkiem i wstawić do pieca. To jest prawdziwa rosyjska kulebiaka.

Wydać:

na 6 osób, na ciasto: 60 dkg. mąki, 1 szkl. mleka, 15 dkg. masła, 3 żółtka, 2 dkg. drożdży.

Na farsz: 60 dkg. sandacza, 1 cebulę, $\frac{1}{2}$ kg. jesiotra, 20 dkg. siomgi, $1\frac{1}{4}$ szkl. kaszy krakowskiej, 2 jajka, 10 dkg. masła, kopru.

1387. Pieróg z mięsem i jajkiem. Drobną usiekaną cebulę przesmażyć na maśle; pieczoną cielęcinę, wołowinę, dziczyznę, gotowaną wołowinę, albo surową usiekać drobną, włożyć do masła, dodać masła, przesmażyć, mieszając. Jak mięso zacznie się rumienić, wsypać soli, pieprzu, niech ostygnie. Wtedy położyć na rozwałkowane ciasto, warstwę farszu, warstwę drobno krajanych jaj na twardo, zielenizny, znów mięsa, przykryć ciastem. Do farszu można dodać gotowanego ryżu i $\frac{1}{4}$ szkl. buljonu.

Wydać:

1 — $1\frac{1}{4}$ kg. mięsa, 1 cebulę, soli, $\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu, 10 dkg. masła, $\frac{1}{2}$ szkl. buljonu, 3 — 4 jajka, kopru, pietruszki zielonej, $\frac{1}{2}$ szkl. ryżu.

1388. Pieróg z kilku warstw ciasta i farszu z mięsa. Przygotować ciasto drożdżowe, zrobić cienkie krążki, wielkości rondla, w którym będzie się piekło. Przygotować rondel, wysmarować masłem, obsypać bułeczką, kłaść krążki jeden na drugi, przekładając farszem i smarując każdy krążek masłem.

W ten sposób wyłożyć rondel do połowy, posmarować z wierzchu masłem, niech podrośnie w ciepłym miejscu nie więcej, jak 15 minut, wtedy wstawić do gorącego pieca; jeśli piec nie dość gorący, pieróg może być surowy.

Wydać na ciasto:

$\frac{1}{2}$ kg. mąki, 20 dkg. masła.

Na farsz: $\frac{1}{2}$ kg. wołowiny lub cielęciny, 1 cebulkę, 2 łyżki bułki tartej, 1 jajko, 2 łyżki śmietany, 5 dkg. masła, bułki tartej.

1389. Pieróg z cielęcych lekkich. Na 6 — 8 osób wziąć połowę cielęcych lekkich z sercem, bez wątroby, wymoczyć w zimnej wodzie przez 2 godziny, zmieniając wodę często. Przełożyć do rondla, zalać wrzątkiem, zagotować raz, wodę odlać, zalać wrzątkiem drugi raz, odlać i tak do 3-ch razy. Potem wymyć w czystej wodzie i drobno usiekać. 1 usiekaną cebulę przesmażyć z 1 łyżką masła, włożyć lekkie, dodać 1 łyżkę masła, podsmażyć, mieszając, żeby się nie przypaliło. Ostudzić, dodać trochę buljonu, soli, pieprzu, 3 — 4 jajka na twardo usiekane, kopru, pietruszki, wymieszać i nakładać pieróg.

Wydać:

$\frac{1}{2}$ cielęcych lekkich, 1 cebulę, 3 — 4 jajka, $\frac{1}{2}$ łyżeczki pieprzu, pietruszki, kopru, 10 dkg. masła.

1390. Starodawny kurnik z kury i ryżu. Ugotować buljon z kury. Przygotować ciasto drożdżowe. Ugotowaną kurę wyjąć, lekko ostudzić, pokrajać w paseczki piersi, pozostałe mięso oddzielić od kości. Kości niech się dogotują w buljonie. Odlać $1\frac{1}{2}$ szklanki buljonu, dodać $\frac{1}{4}$ szklanki gęstej śmietanki, esencji z szampinjonów, albo trochę gałki muszkatałowej, wygotować do $\frac{1}{2}$ szklanki, włożyć zielonej usiekanej pietruszki, kilka kropel soku cytrynowego, mięso z kury, ostudzić. 1 szklankę ryżu wymyć w zimnej wodzie, ugotować na 3 szklankach rosółu z kury z małym pęczkiem włoszczyzny, ugotować, żeby był miękki, posolić. 5 jaj na twardo usiekać. Przesmażyć w maśle i śmietanie kilka grzybów świeżych, albo marynowanych. Jak wszystko będzie gotowe, wziąć przygotowane ciasto, oddzielić $\frac{1}{4}$ część, a $\frac{3}{4}$ rozwałkować na $\frac{1}{2}$ palca grubości, ułożyć na blasze. Na środku położyć połowę ryżu, wyrównać, na ryż nasypać połowę jaj, na to połowę kury i grzybów, znów ryż, jajka i kura z grzybami. Ugnieść farsz łyżką, nie dochodząc do brzegów, brzeg ciasta wyciągnąć, uważając, żeby się nie porwało. Przykryć pozostałym ciastem, które wpierw roz-

wałkować, brzegi ładnie zlepić, na środku zostawić otwór, który ubrać kokardą z ciasta. Posmarować jajkiem, wstawić do gorącego pieca. Kiedy farsz się zagotuje, a kurnik lekko podniesie się — już gotów, co nastąpi po 45 minutach.

Wydać:

1 kurę, 1 szklankę ryżu, 20 dkg. świeżych grzybów, 5 jaj.

Na sos:

1 ¼ szkl. buljonu z kury, ¼ szkl. śmietanki, esencji z szampinjonów, albo gałki muszkatałowej, soku cytrynowego, pietruszki zielonej.

Pozostały buljon można użyć do zupy.

1391. Kurnik z kaszy gryczanej i kury. Przygotować ciasto, nadać pierogowi formę okrągłą, jak w Nr. 1390, farsz zrobić następujący: kurę ugotować w małej ilości wody dostatecznie słonej, wyjąć mięso, oddzielić od kości, pokrajać; 1 ¼ szkl. kaszy gryczanej przetrzeć 1 jajkiem, wysuszyć, przetrzeć przez sito; zagotować 1 ½ szkl. wody z 2 łyżkami masła, wsypać kaszę, wymieszać; żeby nie było grudek, gotować 5 minut, wstawić nie na długo do pieca, żeby przeschła, wymieszać z 4 — 5 jajkami na twardo usiekanymi, dodać kopru, posolić. Na rozwałkowane ciasto położyć połowę kaszy, posypać z wierzchu koprem; przed wsadzeniem do pieca wlać do środka mocnego buljonu z kury, przykryć pokrywką z ciasta, zlepić, zrobić otwór, posmarować jajkiem i zaraz do pieca. Podawać zamiast pasztetu lub pieroga.

Wydać na ciasto:

20 dkg. masła, 1 kieliszek rumu, ½ kg. mąki.

Na farsz:

1 kurę, 1 ¼ szkl. kaszy gryczanej, 5 jaj, 10 dkg. masła, kopru, 1 jajko do posmarowania ciasta.

Pozostały buljon podać na drugi dzień na śniadanie.

1392. Pieróg ze świeżą kapustą. Nakrajać świeżej kapusty, posolić, po 10 minutach wycisnąć, sparzyć, znów wycisnąć, ułożyć w rondlu na 2 — 3 łyżki roztopionego masła, podsmażyć, mieszając, do miękkości, żeby kapusta się nie zrumieniła; jak ostygnie, włożyć 2 — 4 jajka na twardo drobno usiekane, kopru, nakładać pieróg, posypać trochę pieprzem.

Wydać:

Główkę kapusty średniej wielkości,

1 — 2 cebulki, 10 dkg. masła,

3 — 4 jajka, kopru, soli.

A do pieroga masło śmietankowe. Z takim farszem robi się pierog postny też.

1393. Pierog z kapusty kwaszonej i grzybami. 4 szklanki kapusty kwaszonej wycisnąć, sparzyć, kiedy woda ocieknie, przełożyć do rondla na roztopione masło, dusić, mieszając, żeby była miękka. Włożyć $\frac{1}{2}$ kg. suszonych, ugotowanych, drobno usiekanych i usmażonych na maśle z cebulką grzybów. Kiedy ostygnie, kłaść na rozwałkowane ciasto, trochę posypać pieprzem.

1394. Pierog kartoflany. Obrać 60 dkg. kartofli, ugotować w posolonej wodzie — wodę odlać, kartofle utłuc, przetrzeć przez sito, wsypać 20 dkg. mąki, 20 dkg. drożdży, rozpuszczonych w $\frac{1}{4}$ szkl. mleka, 2 całe jajka, soli, $\frac{1}{3}$ szkl. masła topionego, wymieszać dobrze, wybić, rozdzielić na 2 kawałki, odstawić na godzinę. Jeden kawałek ciasta rozpląszczyć na emalowanej patelni, wysmarowanej masłem, na to farsz z mięsa Nr. 1387, przykryć drugim rozpląszczonym kawałkiem, posmarować jajkiem z masłem, wstawić do gorącego pieca. Kiedy będzie gotów, podać na tej samej patelni.

Wydać:

60 dkg. kartofli, $\frac{1}{4}$ szkl. mleka, 2 jajka, $\frac{1}{3}$ szkl. masła topionego, 70 dkg. gotowanej albo pieczonej wołowiny, 1 cebulę, soli, pieprzu, 5 dkg. masła, kopru.

1395. Pierog z grzybami i wyzina (ryba). 10 dkg. wyziny namoczyć w zimnej wodzie na noc; rano, nalać czystą zimną wodą, gotować z pietruszką i cebulą, póki nie zmięknie, wyjąć na sito, przelać zimną wodą, drobno usiekać, posolić. $\frac{3}{4}$ szklanki ryżu ugotować z 1 pietruszką, 1 cebulą, 3 gwoździkami, solą i 1 łyżką masła; kilka suszonych grzybków ugotować, drobno usiekać, zmieszać z rybą i ryżem, odrzuciwszy korzenie; 1 drobno usiekaną cebulkę przesmażyć z 1 łyżką masła, włożyć w to wyzinę, zmieszaną z ryżem, popieprzyć, dodać mocnego buljonu, nakładać pierog.

Wydać:

10 dkg. wyziny, 1 marchew, pół pietruszki, pół selera, pół pora, 5—6

ziaren ziela angielskiego, soli, 5—6 grzybków suszonych, $\frac{3}{4}$ szklanki ryżu, 3 gwoździki, 1 pietruszkę, 2 cebulki, 10 dkg. masła.

1396. Doskonały pierog ze świeżemi grzybami. Wziąć świeżych grzybów różnych gatunków, oczyścić jak powiedziano w Nr. 715. Po oczyszczeniu włożyć w zimną wodę, wypłukać w kilku wodach. Brać tylko kapelusiki małe całkowicie, większe pokrajać. Jeżeli mało będzie kapelusików można dodać korzonki pokrojone w krążki. Wymyte grzyby wyjąć na durszlak, wyżyć, żeby nie zostało wody. Przełożyć do rondelka z 10 dkg. masła i pęczkiem zielonej pietruszki, postawić na ogniu, przykryć, dusić do miękkości przez 2 — 2½ godz. Kiedy będą gotowe, zdjąć z ognia, wsypać $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli, $\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu, drobno usiekanej białej cebulki, kopru, 5 — 10 drobno usiekanych jaj na twardo, $\frac{1}{2}$ nawet $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany, Ostudzić na lodzie, żeby farsz był ledwo ciepły.

Tymczasem przygotować ciasto drożdżowe. Rozwałkować 2 krążki, jeden dwa razy większy od drugiego. Krążek większy ułożyć na patelni bez rączki. Nałożyć farsz, potem jajka, znów farsz, pozaginać brzegi ciasta. Z wierzchu przykryć drugim krążkiem, ładnie zlepić brzegi, postawić w chłodnym miejscu. Na $\frac{1}{2}$ godz. przed wydaniem, posmarować jajkiem, wstawić do bardzo gorącego pieca.

Do tego pieroga z grzybami można brać dowolne ciasto.

Wydać na farsz:

pełny talerz głęboki kapelusików grzybków, 10 dkg. masła, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, $\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu, 5 — 10 jaj, białej cebulki, pietruszki zielonej $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ szkl. śmietany, kopru.

1397. Pierog z marchwią. Przygotować ciasto na drożdżach albo francuskie, nakładać następującym farszem: 12 marchewek średniej wielkości dobrze wymyć, ugotować w słonej wodzie, oskrobać, drobno pokrajać, mieszać z 2 łyżkami masła, trochę podsmażyć, ostudzić, włożyć jaja na twardo, posolić do smaku.

Wydać:

1 — 1½ kg. marchwi, 10 dkg. masła, 3 — 4 jaj, soli.

1398. Pierog z kaszki pszennej. Wziąć 4 filiżanki kaszy pszennej, ugotować na mleku, przetrzeć przez sito, włożyć do garnka, dodać 2 dkg. drożdży i 1½ filiżanki masła, pozostawić do podrośnięcia. Wtedy włożyć 6 żółtek, pianę z 6 białek, soli, trochę mąki i znów rośnie; następnie zrobić okrągły pierog, wielkości patelni i nakładać farszem najlepiej mięsnym.

Wydać:

4 filiżanki kaszy pszennej, 2 butelki mleka, 20 dkg. mąki, 6 jaj, 1½ filiżanki roztopionego masła, 2 dkg. drożdży.

Osobno farsz.

1399. Pierog z kaszą krakowską lub drobną gryczaną z grzybami. Sześć suszonych grzybów umyć, sparzyć, ugotować w słonej wodzie do miękkości, dodając włoszczyznę i korzenie; wyjąć grzyby, usiekać drobno, smak precedzić, wziąć tego smaku 2¼ szklanki, dodać 10 dkg. topionego masła, zagotować, wsypać 2 szklanki kaszy (można ją wpierw zatrzeć 2 jajkami, wysuszyć, przesiać przez sito), mieszać dobrze przez kilka minut, rozbić grudki, włożyć usiekane grzyby, dodać 2 — 3 usiekane jajka na twardo, posolić, wstawić do pieca na ½ godziny. Potem nakładać tym farszem pierog lub pierożki; na pierożki wziąć połowę wymienionej porcji.

Wydać:

6 grzybów, 1 cebulę, 1 marchew, 1 pietruszkę, pół selera, 10 — 12 ziaren ziela angielskiego, 2 szkl. kaszy krakowskiej lub drobnej gryczanej, 10 dkg. masła topionego, 2 — 3 jajka.

1400. Pierog z gęstą kaszą gryczaną. Z wieczora ugotować gęstą kaszę biorąc 2½ szkl., włożyć 10 dkg. masła topionego i 3 — 4 jajka na twardo, drobno usiekane. Dobrze jest dodać kilkanaście oczyszczonych drobnych rybek i 3 — 4 ugotowane grzyby suszone i szczypiorku.

Wydać:

2 i jedną ósmą szkl. kaszy gryczanej, 10 dkg. masła topionego, 3—4 jajka, 4 suszone grzybki, pietruszki, 20 drobnych rybek.

Na pierożki wziąć połowę oznaczonej proporcji.

P A S Z T E T Y

Uwaga: Pasztety podaje się na zimno i na gorąco. Na gorąco są przykryte, a na zimno — odkryte. Ciasto do pasztetów przygotowuje się różne: i francuskie i parzone i kruche; na pasztety postne bierze się ciasto drożdżowe, a na pasztet zimny odkryty robi się ciasto z żytniej mąki na wpół z pszeną Nr. 1408.

Proporcja na 6 — 8 osób:

Od 9 — 12 powiększyć proporcję $1\frac{1}{2}$ raza.

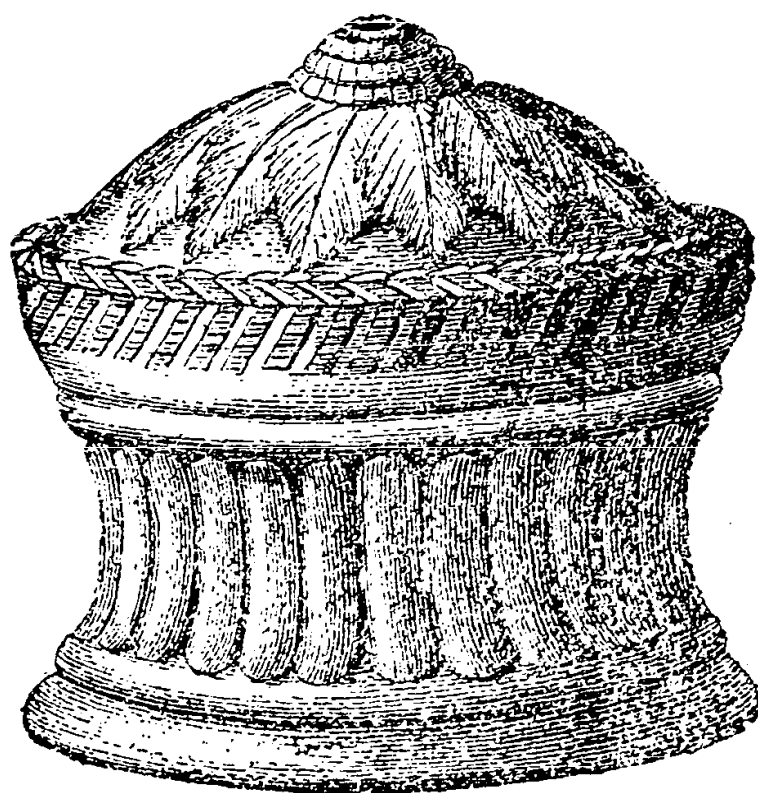
„ 13 — 18	„	„	2	„
„ 19 — 24	„	„	3	„

1401. Forma na odkryty pasztet na zimno z pszennego i żytniego ciasta. Formę na pasztet robi się z ciasta francuskiego, parzonego lub kruchego albo z ciasta żytniego. nawpół z pszenną mąką Nr. 1408 do 1417. Grubą formę otwieraną, używaną do tortów, okrągłą lub podłużną, wysmarować masłem, postawić na blasze, też wysmarowanej masłem, postawić na lodzie. Tymczasem rozwałkować ciasto niezbyt cienko i też postawić na lodzie. Kiedy stężeje, włożyć ciasto do formy pasztetowej wysmarowanej masłem, wyłożyć całą formę żeby ciasto nie przerwało się, przykładając równo do boków formy, przyciskać do boków jeżeli są rurkowane. Starać się żeby ciasto przylegało równo bez zmarszczek. Wtedy okrajając ciasto przy brzegu formy, włożyć na dno krążek papierowy, nasypać suchego grochu lub bobu do samego wierzchu, przykryć z wierzchu krążkiem papierowym nasiąkniętym masłem, wstawić do gorącego pieca i jak upiecze się do połowy, szybko zdjąć papier, wysypać ziarna, wyjąć dolny krążek papierowy, wysmarować wewnętrzną stronę ciasta jajkiem i póki jeszcze gorące, wstawić znów do pieca. Jak tylko ciasto zrumieni się i obeschnie we środku, wyjąć z pieca, formę otworzyć i wysunąć ostrożnie, upieczone zaś ciasto napęlić czem potrzeba, zalać szklanką sosu z pieczeni cielęcej lub wołowej. Jeżeli sosu jest zamało, to dolać buljonu, dodać białej żelatyny, biorąc na szklankę 1 — $1\frac{1}{2}$ listka.

Na wierzch kładzie się farsz z wątróbki nakarbowany tak jak się karbuje z wierzchu masło, następnie zostawić do zastygnięcia w chłodzie. Taki pasztet podaje się na zimno.

Do zimnych pasztetów podaje się zimne sosy Nr. 473—481.

1402. Forma dla zakrytych gorących pasztetów z pszennego ciasta. Jeżeli pasztet ma być podany na gorąco, to podaje się zakryty. Przygotować ciasto, jak powiedziano wyżej. Oddzielić $\frac{1}{5}$ część ciasta na pokrywę. Resztę rozwałkować, niezbyt cienko. Wziąć otwieraną formę pasztetową, miedzianą, wysmarować masłem, postawić na blasze, również wysmarowanej masłem, postawić w chłodnym miejscu. Kiedy ciasto i masło stężeją, opuścić ciasto do formy swobodnie, żeby się nie porwało, a żeby przylegało do formy bez zmarszczek. Wtedy wypełnić formę farszem, nakryć rozwałkowanym krążkiem ciasta, posmarować brzegi jajkiem, ładnie zlepić, upiększyć zwierzchu wykrajanem ciastem, w środku zrobić mały otwór, wsadzić kwiatek lub kokardę z ciasta i zrobić otwór, żeby przez



Forma otwierana do pasztetów.

dłuższy czas para się wydostawała. Zostawić w zimnym miejscu. Na $\frac{1}{2}$ godz. przed wydaniem posmarować jajkiem z masłem, wstawić do gorącego pieca na $\frac{3}{4}$ — 1 godzinę. Wyjąć z pieca, trochę ostudzić, zdjąć formę, a pasztet ostrożnie przesunąć na półmisek. Podciąć brzegi krążka wierzchniego, zdjąć go, a farsz połać mocnym gorącym sosem. Przykryć pasztet krążkiem z ciasta. Osobno podać sos.

1403. Pasztet na półmisku, przykryty tylko ciastem. Żeby taki pasztet był ładniejszy należy rozwałkować ciasto wielkości półmiska do pasztetu, przykryć nim ciasto, ułożone na papier, okrajać naokoło ostrym nożem, poczem pokrajać ciasto na równe paski na 3—4 palce szerokie na dole i zwężające się do środka. Środka ciasta nie przecinać, lecz wyciąć otwór kieliszkiem. Ułożywszy farsz na półmisku, ostrożnie przykryć naciętym ciastem, żeby otwór wypadł na środku. Paski ciasta układać tak, żeby jeden zachodził na drugi. Tych pasków zabraknie, więc przygotować 4 takie same paski z ciasta w dole szersze, u góry węższe i o 6 cm. dłuższe od innych, dodać w czterech miejscach, a z wystających brzegów zrobić kokardę, posmarować jajkiem z wodą i wstawić z zimna wprost do gorącego pieca.

Żeby pasztet był ładniejszy można każdy pasek nacinać z jednej strony ząbkami, i układać ząbkami na wierzch.

1404. Zwyczajna forma pasztetu na półmisku. Przygotować francuskie, lub kruche ciasto, rozwałkować cienko. Na ciasto przewrócić półmisek emaljowany lub aluminiowy, obciąć brzegi ostrym nożem, zdjąć półmisek, posypać ciasto lekko mąką, złożyć we dwoje, posypać mąką, znów złożyć, ładnie ponacinać brzegi nożem, przykryć pasztet, to znaczy farsz ułożony na półmisku.

Pozostałe ciasto pokrajać na równe paski na $1\frac{1}{2}$ palca szerokie. Brzegi półmiska posmarować jajkiem a pokrywszy ciastem, przycisnąć brzegi do półmiska, z wierzchu ubrać paskami ciasta, posmarować wszystko jajkiem, rozbitem z masłem i wstawić do gorącego pieca. Przed podaniem naciąć środek ciasta, wlać gorącego sosu. Pozostały sos podać osobno.

FARSZ DO PASZTETÓW

1405. Farsz rybny do pasztetu. 70 dkg. szczupaka, sandacza, okonia oczyścić, oskrobać, wymyć, przeciąć, wyjąć oście, drobno usiekać, posolić; 1 cebulkę usiekaną przesmażyć z 1 łyżką masła, włożyć usiekaną rybę, lekko podsmażyć posolić, wsypać 3—5 ziarenek tłuczonego pieprzu, $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej namoczonej w wodzie, rosole lub mleku i wyciśniętej, łyżkę

świeżego masła, $\frac{1}{2}$ szklanki buljonu lub $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki, trochę gałki muszkatałowej i drobno usiekanej zieleniny, zmieszać, drobno usiekać, utłuc w moździerzu, przetrzeć przez sito. Jaj do farszu rybnego nie kładzie się.

1406. Farsz z wątróbki z cielęciny. $\frac{1}{2}$ wątróbki cielęcej wymyć, podsmażyc żeby była miękka z 20 dkg. niesolonej słoniny, 1 marchwią, 1 pietruszką, 1 porem, 1 selerem, 1 cebulką, 1 listkiem laurowym i 5 ziarnami ziela angielskiego. Kiedy wątróbka będzie gotowa, ostudzić ją, utrzyć na tarce, przetrzeć przez sito wraz ze słoniną i włoszczyzną, włożyć 20 dkg. surowej, drobno usiekanej cielęciny, $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej namoczonej w wodzie i wyjętej, 3 łyżki buljonu, 4—5 jaj, posolić, utłuc w moździerzu, przetrzeć przez sito.

1407. Farsz z wątróbki ze słoniną. Farsz ten używa się do wszystkich pasztetów mięsnych. Wziąć 20 dkg. wątróbki cielęcej, zdjąć skórę, moczyć w zimnej wodzie, zmieniając ją kilkakrotnie, poczem pokrajać na małe kawałki. $\frac{1}{2}$ cebulki nakrajać, zawinąć w gałganek, umyć pod kranem, włożyć do rondelka, kładąc 20 dkg. nakrajanej słoniny, postawić na dobrym ogniu, często mieszając. Kiedy słonina zacznie się topić, włożyć pokrajaną wątróbkę, postawić na wolnym ogniu często mieszając, póki wątróbka nie pokryje się błyszczącą skórą. Wtedy wyjąć wątróbkę do innego naczynia i ostudzić jedno i drugie; jak wątróbka ostygnie, przepuścić przez maszynkę, dodając po trochu zastygniętą słoninę. Wszystko przetrzeć przez rzadkie sito, ubić do białości, koniecznie na chłodnym miejscu, dodając po jednym 4—5 całych jaj i $\frac{1}{4}$ szklanki madery — postawić na zimnie do użytku.

CIASTO DO PASZTETÓW

1408. Ciasto żytnie na wpół z mąką pszenną dla odkrytych pasztetów na zimno. Zmieszać po $1\frac{1}{2}$ szklanki mąki żytniej i pszennej, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki wrzątku i $\frac{1}{4}$ szklanki gorącego tłuszczu nerkowego, łyżeczkę soli, wymieszać, zostawić na kilka minut. Wbić 2 jajka, zagnieść ciasto twardo, jak na kluski. Posmarować formę masłem i postępować jak w Nr. 1401.

Wydać:

$1\frac{1}{2}$ szklanki mąki pszennej, $1\frac{1}{2}$ szklanki mąki żytniej, $\frac{1}{4}$ szklanki roztopionego tłuszczu, 2 jaja.

1409. Ciasto na drożdżach pół-francuskie. 1½ szklanki mleka, 1½ łyżeczki soli, łyżeczka cukru, 2 dkg. drożdży, 2 żółtka, ½ łyżki masła, prawie 1 kg. mąki, wybić i postawić, by rośło w cieple, albo lepiej na zimnie. Jak podrośnie, wybić jeszcze raz, rozwałkować w zimnym miejscu, posmarować piórkiem maczanem w roztopionem ale prawie zastygniętem maśle, złożyć we dwoje, posmarować, złożyć we czworo. Postawić na zimnie, po kwadransie znów rozwałkować, posmarować masłem, złożyć we dwoje, posmarować masłem, złożyć we czworo. Niech podrośnie w zimnym miejscu. Po godzinie rozwałkować, przygotować formę według przepisu Nr. 1401—1404. Jeżeli pasztet będzie tylko przykryty na półmisku, to z pozostałego ciasta zrobić placuszki do kawy.

1410. Ciasto francuskie — patrz Nr. 1378.

1411. Ciasto maślane przaśne. Wziąć pół kg. mąki, 20 dkg. zimnego masła, pół szklanki wody, soli, 1 jajko, zagnieść twardo ciasto. Rozwałkować cienko w zimnym miejscu, pokryć ciastem pasztet, posmarować jajkiem z wodą i wstawić odrazu do gorącego pieca. Z takiego ciasta robi się pieróg i pierożki.

1412. Ciasto parzone bez drożdży. 1¼ szkl. wody i ¼ szkl. masła zagotować, wsypać 1½ szklanki mąki, wymieszać doskonale, wbić do gorącego 4 jajka, albo 4 żółtka, posolić; dodać mąkę, zrobić 18—20 pierożków, lub nakryć pasztet, wstawić do pieca. Takiego ciasta nie należy smarować jajkiem.

Wydać:

25 dkg. masła, 3 szklanki mąki, 4 jajka, soli.

1413. Ciasto siekane. Wziąć 20 dkg. topionego masła, ½ kg. mąki, zagnieść, usiekać drobno na kaszkę, włożyć 1 jajko i 1 szkl. wody, wymieszać doskonale, wynieść na lód; ciasto rozwałkować, nakryć pasztet, posmarować jajkiem i wstawić do pieca odrazu.

1414. Doskonałe kruche ciasto. 3 szkl. mąki, 20 dkg. masła, ½ szkl. wody, 1 łyżkę rumu, posolić, zagnieść twardo ciasto, rozwałkować dość cienko, zrobić pieróg lub pierożki, albo ciasto do pasztetu, posmarować jajkiem i do pieca.

1415. Kruche ciasto drugim sposobem. 6 żółtek, 15 dkg. masła, 3 szkl. mąki, 2 łyżki rumu.

1416. Kruche ciasto trzecim sposobem. 3 szkl. mąki, 2 jajka, $\frac{1}{2}$ szkl. śmietany, 10 dkg. masła, soli, 1 jajko do smarowania ciasta.

1417. Kruche ciasto czwartym sposobem 10 dkg. masła utrzeć do białości, wsypać łyżeczkę soli, łyżeczkę cukru, szklanekę mąki, wbić 2 żółtka i prawie $\frac{1}{2}$ szklanki mleka.

1418. Pasztet na gorąco z kurcząt lub młodej indyczki. Wziąć 2—3 kurczaki lub młodą indyczkę zabita poprzedniego dnia, oczyścić, pokrajać na porcje, włożyć do rondla, dodać 10 dkg. masła, 20 dkg. słoniny pokrajanej w kawałki, $\frac{1}{2}$ cytryny pokrajanej bez pestek, gałki muszkatałowej, soli, 1 listek laurowy, 1 cebula, 3—4 gwoździki, pęczek zielonej pietruszki, kopru, przykryć pokrywą, dusić $2\frac{1}{2}$ godziny, uważając żeby się nie przypaliło; wlać 2 szklanki wody lub buljonu, zagotować, wyjąć kurczaki, a sos przecedzić.

50 raków ugotować, oczyścić; ze skorupiek zrobić masło rakowe Nr. 1024. Mięso wyjęte z nówek i 25 szyjek drobno usiekać, zmieszać z $1\frac{1}{2}$ łyżkami masła rakowego, włożyć 1 bułkę francuską, namoczoną w mleku, gałkę muszkatałową, kopru, pietruszki, zielonej, 2—3 jajka, wymieszać doskonale, utłuc w moździerzu.

Przygotować ciasto francuskie lub kruche, rozwałkować cienko. Postąpić jak w Nr. 1403.

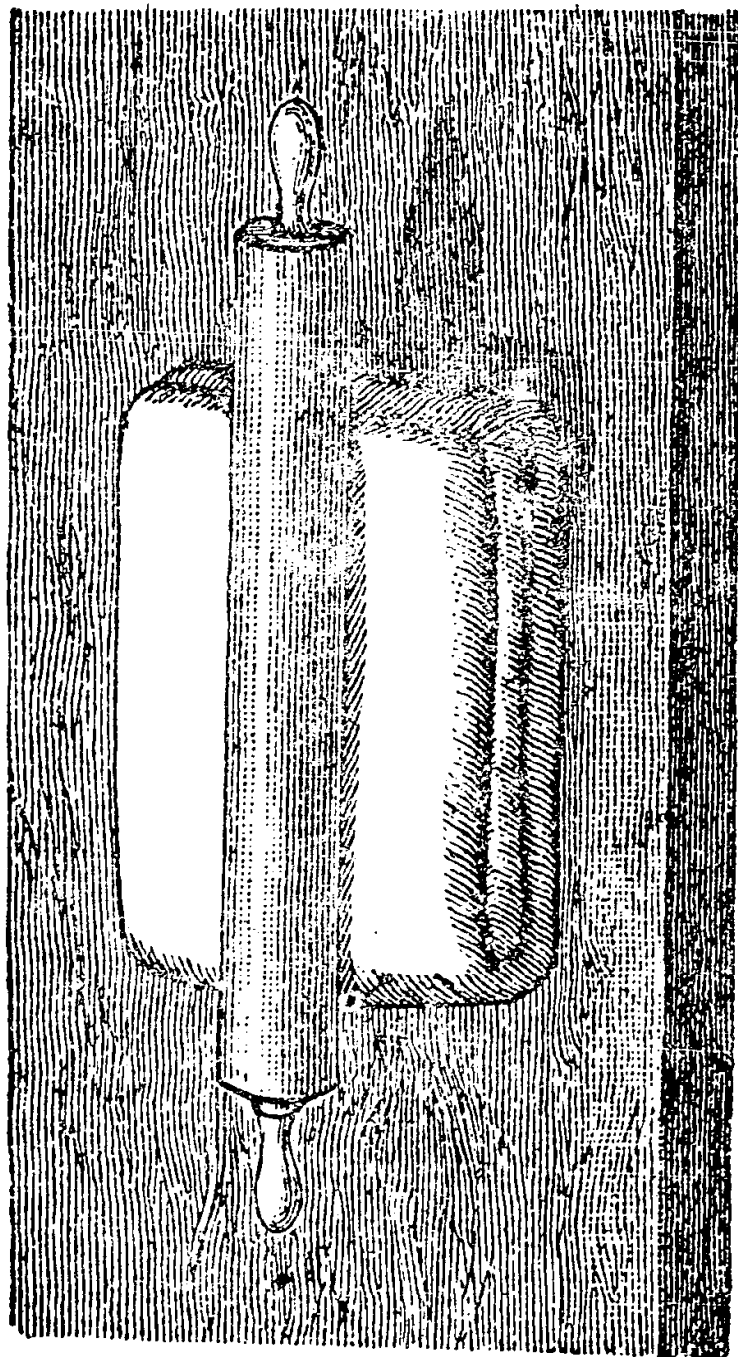
Dno półmiska posmarować masłem, położyć kurczaki, przekładając farszem i pozostałymi 25 szyjkami, ułożyć w kształcie góry, zalać kilka łyżek buljonu, w którym dusiły się kurczęta.

Brzegi półmiska posmarować jajkiem, przykryć ciastem, przycisnąć ciasto do brzegów półmiska, ubrać z wierzchu paskami ciasta, a na środku zrobić kokardę z ciasta, posmarować jajkiem i wstawić do gorącego pieca.

Do pozostałego buljonu włożyć 2 kostki buljonu, $\frac{1}{2}$ łyżki mąki, przesmażonej z $\frac{1}{2}$ łyżką masła, zagotować, przecedzić, włożyć ugotowanych cynaderek, podać w sosjerce.

Wydać:

2—3 kurczęta lub młodą indyczkę, 10 dkg. masła, 20 dkg. słoniny, $\frac{1}{2}$ cytryny, gałki muszkatałowej, soli, 1 listek laurowy, 1 cebulę, 2—3 gwoździki, pęczek zielonej pietruszki, kopru, 50 raków, 2 kostki buljonu, 2 łyżki masła rakowego, 1 bułkę francuską, $\frac{1}{2}$ szkl. mleka, 2 jajka, 1 łyżkę mąki.



Ciasto na drożdżach pół-francuskie do pasztetu.

1419. Pasztet z kapłona lub tuczonych indyczki. Oczyszczyć dużego kapłona albo $\frac{1}{2}$ tuczonych indyczki, posolić, pokrajać na niewielkie porcje, włożyć do rondla z listkami bobkowymi, pieprzem, skórką cytrynową, zieloną pietruszką, 1 cebulką, 2 łyżkami masła, podsmażyć z dwóch stron, wlać 1 szkl. wody, $\frac{1}{2}$ szklanki wina, 2 łyżki octu i dusić pod pokrywą do miękkości.

Potem wyjąć kapłona lub indyczkę, a sos przecedzić. Farsz przygotować następujący: 60 dkg. cielęciny z przedniej tłustej łopatki oczyścić z żył, drobno usiekać, wymieszać z $\frac{1}{2}$ usiekanej cebulki przesmażonej z łyżką masła, włożyć 10 dkg. pokrajanej słoniny, $\frac{1}{2}$ utartej czarstwej bułki, 4—5 usiekanych sardeli; to wszystko utłuc w moździerzu, włożyć 2—3 drobno pokrajanych trufli, ziela angielskiego, gałki muszkatałowej, 3—5 żółtek, wymieszać.

Przygotować formę pasztetową, układać warstwami farsz i kapłona lub indyczkę, przykryć krążkiem z ciasta, zlepiać brzegi białkiem i piec godzinę. Potem przełożyć na półmisek, naciąć z wierzchu pokrywkę, nalać sos, w którym gotował się kapłon, dodać 5—6 sztuk drobno nakrajanych sardeli lub trufli, zagotowanych na maderze, zagotować, resztę podać w sosjerce.

Wydać:

1 kapłona, lub $\frac{1}{2}$ tuczonych indyczki, skórki cytrynowej, pietruszki zielonej, 1 cebulkę, 10 dkg. masła, $\frac{1}{2}$ szklanki wina, octu.

Na farsz:

2—3 łyżki nakrajanych trufli, albo 1 łyżkę kaparów, ziela angielskiego, gałki muszkatałowej, 60 dkg. cielęciny, $\frac{1}{2}$ cebulki, 1 łyżkę masła, 10 dkg. słoniny, $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej, 4—5 sardeli, 3—5 żółtek.

Osobno podać sos Nr. 471 lub Nr. 440.

1420. Pasztet z kury, kapłona lub indyka na gorąco. Oczyszczyć 2 nieduże kury, tuczonoego kapłona lub niedużą indyczkę, usmażyć prawie do gotowości w 2 łyżkach masła. Ostudzić, pokrajać pierś na cienkie plasterki, które następnie pokrajać na kwadraty. Pozostałe mięso z nówek i skrzydełek drobno usiekać, utłuc w moździerzu, dodać bułkę francuską, namoczona w 1 szkl. mleka lub śmietanki, 5 dkg. masła, 2 jajka, sól, gałka muszkatałowa, utłuc razem, przetrzeć przez sito.

Przygotować ciasto, wyłożyć formę pasztetową jak w Nr. 1402, układać warstwami farsz, pokrajaną pierś, warstwę drobno nakrajanych trufli, ugotowanych na maderze, znów farsz, tak do końca. Przykryć ciastem,

zrobić zwierzchu nieduży otwór, wstawić do gorącego pieca na $\frac{3}{4}$ godziny. Tymczasem upieczone kości porąbać, włożyć do rondla, wlać sos kury, wlać $1\frac{1}{2}$ szkl. buljonu, którym opłukać naczynie w którym smażyła się kura, zagotować dobrze, można wlać białego wina, w którym gotowały się trufle, włożyć 1 kostkę buljonu, soku cytrynowego, przecedzić. Jak pasztet będzie gotów, wyciąć otwór, wlać do pasztetu 1 lub $1\frac{1}{2}$ szkl. tego sosu, podawać zaraz.

Wydać:

Drobiu 1 — $1\frac{1}{4}$ kg., 10 dkg. masła.

Na farsz:

Bułkę francuską, 10 dkg. masła, 2 jajka, 1 szkl. mleka, łyżkę masła, $\frac{3}{4}$ szkl. gęstej śmietanki, gałki muszkatałowej, soli, 2—3 łyżki krajanych trufli.

Na sos:

$\frac{1}{4}$ szkl. białego wina, $\frac{1}{4}$ cytryny, 1 kostkę buljonu.

1421. Pasztet z cielęciny na gorąco faszzerowany wątróbką. Przygotować ciasto Nr. 1414 lub 1416, również farsz z wątróbki Nr. 1407. 60 dkg. wątróbki cielęcej oczyścić z błonki, namoczyć w zimnej wodzie zmieniając ją kilka razy, potem posolić, popieprzyć, obsmażyć na maśle do połowy gotowości, ostudzić. 60 dkg. cielęciny osmażyć, ostudzić, pokrajać na nieduże równe plasterki.

Do upieczonej formy pasztetowej układać warstwami farsz z wątróbki, kawałki wątroby i cielęciny, znów farsz, znów wątróbka i cielęcina i tak do końca. Ostatnia warstwa powinna być z farszu. Wtedy przykryć pasztet krążkiem z rozwałkowanego ciasta, brzegi posmarować jajkiem, ładnie zlepić, zrobić upiększenia z ciasta na wierzchu, wyciąć niewielki otwór, żeby wychodziła para, posmarować jajkiem z masłem, przykryć papierem, przesiąkniętym masłem, przywiązać do formy, wstawić do gorącego pieca na godzinę. Po wyjęciu z pieca, naciąć krążek z wierzchu, wlać szklankę sosu, pozostałego od pieczonej cielęciny. Nakryć pasztet krążkiem, przesunąć na półmisek i podać.

Osobno podać w sosjerce ten sam sos.

1422. Zwyczajny pasztet z cielęciny. 60 dkg. przedniej cielęciny pokrajać na drobne plasterki, $\frac{1}{2}$ cielęcej wątróbki usmażyć na słoninie, włożyć do rondla 1 marchew, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 cebulę, 1 — 2 listki bobkowe, 5 ziaren ziela angielskiego. Jak będzie gotowe, połowę wątróbki pokrajać na cienkie plasterki, drugą połowę ostudzić, utrzeć na tarce, wło-

żyć $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej namoczonej w mleku, utłuc wszystko z włoszczyzną i słoniną, w której smażyła się wątróbka, przetrzeć. Ułożyć warstwami do formy pasztetowej, przykryć pokrywką, jak w Nr. 1404.

Wydać:

60 dkg. cielęciny, $\frac{1}{2}$ wątróbki cielęcej, 1 marchew, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 cebulę, 1 — 2 listki bobkowe, 5 ziaren ziela angielskiego, $\frac{1}{2}$ bułki franc., $\frac{1}{2}$ szkl. mleka, 1 — 3 jajka, 2 łyżki masła.

1423. Pasztet z dziczyzny: kuropatw, jarząbków, głuszców na gorąco. Przygotować jak na pasztet na zimno Nr 1430 z tą tylko różnicą, że dziczyzna na pasztet piecze się niezupełnie. Farsz kładzie się do ciasta surowego, którem wyklada się farsz. Kładzie się warstwę farszu, potem dziczyzny, potem drobno pokrajanych truflí, gotowanych na maderze, znów warstwę farszu i tak do końca. Przykryć krążkiem z ciasta, posmarować jajkiem, przykryć papierem, nasiąkniętym masłem, przewiązać go, wstawić do gorącego pieca. Jak będzie gotów, wyjąć, naciąć z wierzchu, wlać 1 — $1\frac{1}{2}$ szkl. sosu, z pozostałego sosu od smażenia dziczyzny z dodatkiem buljonu i soku cytrynowego.

Wydać:

4 — 5 jarząbków lub 3 kuropawty albo 1 głuszec, albo 3 dzikie gołębie, 10 dkg. słoniny, 20 dkg. masła, 2 łyżki madery, 2 łyżki parmezanu, soli, pieprzu, 1 jajko, 3 — 4 trufle, $\frac{1}{4}$ cytryny.

Osobno na ciasto.

Osobno podać sos francuski z truflami Nr. 471.

Lub mocny sos Nr. 470, lub czerwony z truflami Nr. 407, lub czerwony z winem Nr. 408.

1424. Pasztet z zająca na gorąco. Oczyszczyć zająca, naszpikować 10 dkg. słoniny, obsmażyć z 2 łyżkami masła prawie do gotowości, jak powiedziano w Nr. 990. Ostudzić, pokrajać w plasterki, lub nadać formę krążków. Z odcinków i pozostałego mięsa zrobić farsz następujący: usiekać drobno, utłuc w moździerzu, przetrzeć, włożyć jajecznicę z 5 jaj, 50 dkg. sera, 10 dkg. masła, trochę gałki muszkatałowej, wymieszać dokładnie. Wziąć formę pasztetową, wysmarować masłem, wyłożyć ciastem, układać warstwę farszu, warstwę pokrajanego zająca, kto chce jeszcze warstwę truflí pokrajanych i ugotowanych na maderze i tak do końca. Przykryć farszem, następnie krążkiem z ciasta, posmarować brzegi jajkiem, zlepić, posmarować z wierzchu jajkiem, przykryć papierem i wstawić do pieca na $\frac{3}{4}$ go-

dziny. Po wyjęciu, naciąć z wierzchu, wlać szklanę sosu, przygotowanego ze smaku z wygotowanych kości zajęczych, sosu pozostałego od smażenia i przegotowanego z buljonem, dodać kostkę buljonu, 2 — 4 łyżki madery i soku cytrynowego.

Wydać:

1 zajaca, 10 dkg. słoniny, 2 łyżki masła.

Na farsz:

5 jaj, 5 dkg. sera, 10 dkg. masła, gałki muszkatałowej, 4 — 6 truflí.

Na sos:

wysmażone kości, sos od pieczenia zajaca, kostkę buljonu, $\frac{1}{2}$ cytryny, 2—4 łyżki madery.

Osobno na ciasto.

Podać do tego sos francuski z truflami Nr. 471 lub mocny sos Nr. 470, lub czerwony z truflami Nr. 407, lub czerwony z winem Nr. 408.

1425. Pasztet z kaczek. Oczyszczyć 1 kaczkę, pokrajać, posolić, popieprzyć, 4 — 5 gwoździków, podlać trochę rosołu lub wody, włożyć włoszczyzny, przykryć pokrywką, i dusić do gotowości, poczem ostudzić. Z $\frac{1}{2}$ cielęcej wątróbki i cielęciny zrobić farsz Nr. 1406, ułożyć na półmisku warstwę farszu, warstwę kaczki, znów farsz, warstwę ciasta, posmarować jajkiem rozbitym z $\frac{1}{2}$ łyżką wody, wstawić do pieca na godzinę. Przed wydaniem paciąć z wierzchu ciasto, nalać sos, w którym gotowały się kaczki, dodając do niego trochę cytryny lub marynowanych szampinjonów, trochę maki i 2 łyżki Xeresu. Pozostały sos podać w sosjerce.

Wydać:

Kaczkę, pieprzu $\frac{1}{4}$ łyżeczki, 4 — 5 gwoździków, 1 marchew, 1 por, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 cebulę, pół wątróbki cielęcej, 20 dkg. słoniny, pół bułki francuskiej, 20 dkg. cielęciny, 4 — 5 jaj, 1 — 2 łyżki masła, pół cytryny, albo 4 marynowane szampinjony, 1 łyżkę maki.

Osobno wydać na ciasto.

1426. Pasztet turecki z baraniny. Pół kg. tłustej baraniny bez kości posolić, ugotować do miękkości z włoszczyzną, korzeniami i 20 dkg. wędzonej szynki. Wyjąć mięso, rosół przecedzić, ostudzić, zdjąć tłuszcz, wło-

żyć masła, zagotować, wsypać 1 szkl. ryżu, dusić pod pokrywą, póki ryż nie będzie sypki, dodać gałki muszkatałowej. Półmisek wysmarować masłem, posypać bułeczką tartą, szynkę nakrajać w podłużne kawałki, zmieszać z ryżem; układać na półmisku warstwę ryżu, potem baraniny i znów ryżu i baraniny; z wierzchu uładzić, brzegi półmiska posmarować jajkiem, pasztet przykryć ciastem — wstawić do pieca. Przygotować sos z 2½ szkl. rosółu, w którym gotowała się szynka i baranina, wsypać 1 łyżkę mąki, zagotować, 1 szklanekę tego sosu wlać do pasztetu przed wydaniem, a pozostały podać w sosjerce dodając plasterki cytryny lub kaparów.

Wydać:

½ kg. baraniny bez kości, 20 dkg. szynki, 1 marchew, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 por, 1 cebulę, 10 — 15 ziaren ziela angielskiego, 1 listek laurowy, 1 szkl. ryżu, 20 dkg. masła, bułki tartej, 1 łyżkę mąki, ¼ cytryny albo 1 łyżkę kaparów.

Osobno wydać na ciasto Nr. 303. Jeżeli szynka zbyt słona, należy ją wpierw namoczyć.

1427. Pasztet z jarząbków lub przepiórek. Wziąć 3 oczyszczone jarząbki lub 5 przepiórek, lekko podsmażyć, zdjąć mięso z kości, pokrajać utłuc w moździerzu, dodać pół bułki francuskiej namoczonej i wyzętej, 10 dkg. masła, 1 — 2 jajka, wszystko przetrzeć przez sito. Wziąć pół cięłej wątróbki, zdjąć błonkę, 5 dkg. słoniny, pokrajać wszystko, usmażyć w 1 łyżce masła, dodając 1 listek laurowy i pieprzu; jak będzie gotowe, pokrajać, utłuc, przetrzeć przez sito, zmieszać z jarząbkami lub przepiórkami, dodać ½ szkl. gęstej śmietanki, 3 — 5 jaj, 3 sztuki pokrajanych trufli, pół gałki muszkatałowej.

Rondelek wysmarować masłem, włożyć w niego farsz, wstawić do pieca na 1½ godz. Jak farsz będzie gotów, wyjąć, ostudzić. Ugotować galaretę jak powiedziano w uwagach o galaretach, wlać trochę do formy, zastudzić, ułożyć na dnie truelf, zieleninę, szynki rakowe, znów nalać galaretki, zastudzić. Wziąć miedzianą okrągłą łyżkę, nagrzać w wodzie, wyjmować nią upieczony farsz w formie gałeczek, układać ładnie na dnie, zalać znów galaretką, zastudzić, znów ułożyć warstwę farszu i zalać galaretą i tak do końca. Wyłożyć na półmisek; do niego podać sos Nr. 335 lub 342.

Wydać:

3 jarząbki lub 5 przepiórek, pół bułki francuskiej, 2 jajka, ½ szkl. śmietanki, 5 dkg. słoniny, 10 dkg. wątróbki, pół gałki muszkatałowej, 1—2 listki laurowe, 3 — 6 ziaren zielonej, 4 trufle, 15 dkg. masła.

Na galaretkę:

4 nóżki cielęce, $\frac{1}{2}$ kg. wołowiny, 1 marchew, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 por, 10 — 20 ziaren ziela ang., 1 — 2 listki bobkowe, $\frac{1}{2}$ szkl. octu, 4—6 jaj, kawałek cukru.

Na ubranie:

1 — 2 trufle, 10 szyjek rakowych, zieleniny.

Proporcja na 6 osób.

Od 7 — 9 osób dodać $\frac{1}{4}$ część farszu, to znaczy wydać 4 jarzabki, galaretka bez zmiany.

Od 10 — 12 osób powiększyć proporcję farszu 2 razy, a galaretki $1\frac{1}{2}$ raza. Na 18 — 24 osób powiększyć proporcję farszu 3 razy, a galaretki 2 razy.

1429. Pasztet z wątróbek gęsich. Wziąć 4 — 5 wątróbek gęsich świeżych na małe kawałki, zbić doskonale. Kartofle ugotowane pokrajać w plasterki; wziąć głęboki półmisek, posmarować dno masłem, obsypać bułeczką, położyć na dnie pokrajaną cebulę, potem wołowinę, którą posypać solą, pieprzem i tłuczonymi gwoździkami, na to znów cebulę, potem dwa razy grubszą warstwę przygotowanych kartofli, na które położyć kawałki mięsa, potem znów wołowinę, cebulę, pieprz, sól i gwoździki i tak do końca; wziąć bułkę francuską, namoczoną w mleku, rozetrzeć doskonale, wbić 3 jajka, posolić i tem przykryć cały półmisek, posmarować masłem, obsypać bułeczką z serem i piec w dość gorącym piecu.

Wydać:

$1\frac{1}{4}$ kg. wołowiny, pełny talerz głęboki surowych kartofli, 2 — 3 cebule, 3 — 5 gwoździków, 15 dkg. masła, bułki tartej, bułkę francuską, 3 jajka, 1 szkl. mleka, łyżkę sera.

1429. Pasztet z wątróbek gęsich. Wziąć 4 — 5 wątróbek gęsich świeżych, namoczyć w ciepłym mleku na 6 godzin, wyjąć, naszpikować cienkimi plasterkami (5 dkg.) słoniny i 2 — 3 sardynkami; włożyć do naczynia, zalać $\frac{1}{2}$ szkl. gorącej oliwy, wycisnąć sok z 1 cytryny, przykryć, niech postoi 2 godz. Tymczasem przygotować farsz. Naskrobać nożem piersi od 2 kur, 20 dkg. słoniny, drobno pokrajać, usiekać pół garści szarlotki, 5—6 szampinjonów i 10 dkg. wędzonej szynki, to wszystko wraz z kurą utłuc w moździerzu, dodać trochę soli, pieprzu i kwiatu muszkatałowego. Rozpuścić w rondelku 10 dkg. masła, wbić 2 jajka i 2 żółtka z solą, mieszać na ogniu, zrobić rzadką jajecznicę, wlać do farszu, dodając 1 — 2 łyżki rosółu, wymieszać. Przygotować formę z ciasta (Nr. 1408), posmarować we-

wnątrz gęstą śmietaną (1/3 szkl.), obsypać parmezanem lub serem szwajcarskim, włożyć połowę przygotowanego farszu, na to wątróbkę gęszą, zalać płynem, w której leżały, posmarować, ½ szkl. śmietany, włożyć pozostały farsz, na to 10 dkg. pokrajanej w paseczki wędzonej szynki, przykryć dobrze krążkiem z ciasta. Wstawić do pieca, od chwili kiedy pasztet zacznie kipieć, potrzymać w piecu jeszcze tylko 15 minut; podając na stół, ściąć pokrywkę, zdjąć słoninę i znów przykryć. Podać z sosem do wyboru Nr. 286, 283, 435, 436, 408, 430, 471.

1430. Pasztet z dziczyzny: jarząbków, kuropatw, głuszca, gołębi, świstaków na zimno. Upiec formę pasztetową z ciasta do wyboru od Nr. 1408 do Nr. 1417.

Dziczyznę oczyścić, naszpikować 10 dkg. słoniny, posolić, usmażyć z 2 łyżkami masła, ostudzić. Ściąć piersi cienkimi plasterkami, albo powycinając okrągłe plasterki; z pozostałych obcinków i reszty mięsa od kości zrobić farsz. Mięso usiekać drobno, utłuc w moździerzu, dodając kawałek masła śmietankowego, przetrzeć przez sito, posolić, dać trochę pieprzu, tartego parmezanu, trochę madery, postawić na lodzie i ubijać do białości.

Wtedy wziąć upieczoną formę, układać warstwę farszu, warstwę przygotowanych krążków z piersi, warstwę trufli, znów farsz i tak do końca. Ostatni powinien być farsz. To wszystko zalać galaretą przygotowaną następującym sposobem:

Wysmażone kości gotować w niedużej ilości rosółu, włożyć w to pozostały od smażenia sos, zdjąć tłuszcz, zagotować. Można dodać 1—2 listki żelatyny, żeby galarety było nie mniej jak szklanka. Ostudzić, podawać pasztet odkryty, do niego sos Nr. 471.

Wydać:

4 — 5 jarząbków albo 3 kuropatwy, albo 3 gołębie, albo 12 świstaków, albo 1 głuszcza, 10 dkg. słoniny, 2 łyżki sera, 20 dkg. masła, 2 łyżki madery. Soli, pieprzu, 1 — 2 listki żelatyny.

Osobno na ciasto i na sos Nr. 471.

1431. Pasztet na zimno na drogę. 6 jarząbków naszpikowanych 10 dkg. słoniny przesmażyć na 10 dkg. masła, dodając 30 ziaren ziela angielskiego, 6 listków bobkowych, 1 pietruszkę, 1 por, 1 seler, 1 cebulę. Wyjąć jarzabki, ostudzić, zdjąć mięso od kości, pokrajać drobno, a kości drobno usiekać, przesmażyć jeszcze raz w tym maśle, utłuc razem z włoszczyzną i korzeniami, przetrzeć przez sito.

Wątróbkę cielecą, 10 dkg. słoniny pokrajać w plasterki, posolić i usmażyć na 3 łyżkach masła aż do zrumienienia, usiekać drobno, utłuc

w moździerzu, dodać 10 dkg. topionego masła, pół bułki francuskiej, namoczonej w wodzie i wyzętej, gałki muszkatałowej, soli, 2 — 4 jajka, utłuc, przetrzeć przez sito, włożyć 3 — 4 łyżki krajanych trufli.

Przygotować twarde ciasto z 60 dkg. mąki i 4 — 5 jaj, wylepić dno i boki rondla, wysmarowanego masłem i obsypanego bułeczką, układać warstwami farsz, pokrajane jarzabki, posmarować masą z kości, rozprowadzoną 1 szkl. tłustego rosółu, przykryć ciastem, wstawić do pieca na 1 godz. Wyjąć, zdjąć krążek z ciasta, żeby ostygło, przykryć pokrywką od rondla i tak można wziąć do drogi.

1432. Pasztet z wątróbek gęsich na zimno. 12 wątróbek gęsich namoczyć w mleku na kilka godzin, drobno usiekać; 10 dkg. świeżej słoniny nakrajać, usmażyć z wątróbkami, wbić 4 jajka, włożyć 1½ szklanki bułki czerstwej, 2 drobno pokrajane trufle, sok z pół cytryny, dodać gałki muszkatałowej, łyżkę soli.

Wysmarować rondel łyżką masła, obsypać bułeczką, włożyć farsz, upiec. Potem utłuc w moździerzu, dodając 10 dkg. masła, przetrzeć przez sito, ułożyć na półmisku, wygładzić nożem, maczanym w oliwie, ubrać galaretką lub majonezem; do tego podać sos Nr. 411.

Osobno wydać na sos Nr. 283 i na galaretę, albo na sos Nr. 302 i na ciasto.

Ten pasztet podaje się niekiedy na gorąco, wtedy wyłożyć rondel naleśnikami lub ciastem pasztetowym i podać mocny sos Nr. 430 lub 392.

Wydać:

12 wątróbek gęsich, 3 szkl. mleka, 1½ szkl. tartej bułki, 15 dkg. masła, 2 — 3 trufle, pół cytryny, gałki muszkatałowej, soli, 10 dkg. słoniny.

Osobno na sos, na ciasto.

1433. Pasztet z wątróbki cielęcej i gęsich na zimno. 12 gęsich wątróbek lub 1 cielęcą drobno usiekać, przesmażyć pod pokrywą z 10 dkg. masła i 1 cebulą. Włożyć pół bułki francuskiej, namoczonej w mleku, 3 — 4 jajka, 15 dkg. masła, to wszystko utłuc, przetrzeć przez sito, włożyć ½ szkl. śmietany, trochę pieprzu i ziela angielskiego, gałki muszkatałowej, wymieszać, włożyć do rondla wysmarowanego masłem i upiec, nie wyjmując rondla aż do ostygnięcia; przygotować małe kotlety z pół piersi indyczki następującym sposobem: usiekać drobno, włożyć ¾ bułki francuskiej namoczonej, 2 jajka, łyżkę masła, soli, gałki muszkatałowej, utłuc na masę, robić małe kotlety, układać do rondelka posmarowanego masłem, skropić rosółem, przykryć papierem, usmażyć. Jak ostygną, maczać w galarecie i obłożyć farsz ułożony na półmisku.

Wydać:

12 wątróbek gęsich lub 1 cielęcą, gałki muszkatałowej, soli, 1 cebulę, $\frac{3}{4}$ bułki francuskiej, 5 — 6 jaj, prawie 1 kg. masła, $\frac{1}{2}$ szkl. śmietany, po 5 — 6 ziaren pieprzu i ziela angiela, piersi z pół indyczki.

Na galaretę:

4 nóżki cielęce, $\frac{1}{2}$ kg. wołowiny, 2 marchwie, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 por 15 — 20 ziaren ziela angiela, 2 — 3 listki bobkowe, $\frac{1}{2}$ szkl. octu.

Osobno podać sos zimny zielony, jak przy majonezie z ryby, lub sos z sardeli Nr. 411.

1434. Pasztet strasburski. 1 wątróbkę cielęcą oczyścić z błonki, nakrajać nożem; 1 drobno usiekaną cebulę przesmażyć z 20 dkg. masła, włożyć w to wątróbkę, trzymać na ogniu na płycie mieszając, póki nie zbieleje włożyć w serwetkę, wyjąć wodę, utłuc, przetrzeć przez sito; usmażyć na 1 łyżce masła jajecznicy z 3 — 4 jaj; $\frac{1}{2}$ kg. cielęciny oczyścić z żył, usiekać, utłuc, dodać 20 dkg. nakrajanej słoniny, $\frac{1}{2}$ bułki francuskiej namoczonej i wyjętej, gałki muszkatałowej, pieprzu, ziela angiela, 3 jajka, 1 kostkę buljonu rozpuszczoną, wymieszać wszystko z wątróbką, utłuc przetrzeć przez sito, dodać 3 — 5 truflí pokrajanych, namoczonych poprzednio w winie. Tak przygotowany farsz włożyć do rondla, wysmarowanego masłem i obłożonego cienkimi plasterkami słoniny. Wziąć papier posmarowany masłem, przykryć pasztet, wstawić do gorącego pieca na 1 godzinę. Wziąć dziczyzny, kurę lub indyczkę, usmażyć i jak farsz będzie gotów i zimny układać do formy, przekładając tym mięsem pokrajanym w plasterki, włożyć pod prasę. Podając na stół, ubrać galaretką; do niego podać sos zielony (Nr. 1083) albo sos z sardeli Nr. 411.

Wydać:

1 wątróbkę cielęcą, prawie pół kg. masła, 1 cebulę, 6 — 7 jaj, $\frac{1}{2}$ kg. cielęciny, 20 dkg. słoniny, pół bułki francuskiej, gałki muszkatałowej, pieprzu, ziela angiela, soli, 1 kostkę buljonu, 3 — 5 truflí namoczonych w winie, 3 jarzabki albo kurę lub pół indyczki.

Osobno na sos i ciasto.

1435. Doskonały pasztet strasburski innym sposobem. Na 1 $\frac{1}{2}$ kg. wątróbki cielęcej wziąć $\frac{1}{2}$ kg. solonej słoniny; wątróbkę pokrajać, moczyć cały dzień, wpraw w ciepłej wodzie, następnie w zimnej, osuszyć w serwetce; słoninę i wątróbkę drobno pokrajać; rozpuścić 2 łyżki masła, włożyć wątróbkę i słoninę, lekko przesmażyć; zdjąć z ognia, ostudzić, wyłożyć na deskę, usiekać drobno, utłuc w moździerzu, przetrzeć przez gęste sito. Wziąć nieduży rondel, obłożyć dno i boki cienko pokrajaną słoniną,

włożyć nie do pełna utłuczoną masę, przekładając truflami i piersiami surowych jarząbków; przykryć z wierzchu plasterkami słoniny, postawić rondel na patelni i wstawić do pieca po chlebie na $1\frac{1}{2}$ godziny; wyjąć, przykryć drewnianem denkiem, żeby swobodnie wchodziło do rondla, odlać sos, a następnie kłaść na to denko ciężar coraz większy, aż do 3—4 kg.

Na drugi dzień przełożyć pasztet z rondla do formy i przechowywać w zimnem miejscu.

Wydać:

$1\frac{1}{2}$ kg. wątróbki cielecej, $\frac{1}{2}$ kg. solonej słoniny, pół kg. słoniny do obłożenia rondla, 3 jarząbki lub kuropatwę, 3 — 4 trufle.

1436. Pasztet z łososia lub innej ryby na gorąco. Przesmażyć w 2 łyżkach masła usiekaną 1 cebulkę, włożyć w to 1 kg. oczyszczonego, posolonego i pokrajanego łososia i smażyć pod przykrywą do połowy gotowości; wtędy wlać pół szklanki wina francuskiego, 2 łyżki octu i trochę wody, posolić, włożyć 1 listek bobkowy, zagotować, na dużym ogniu, wyjąć rybę, ostudzić. Z ryby, np. szczupaka, sandacza zrobić farsz (Nr. 1405), włożyć do formy pasztetowej lub na półmisek warstwę farszu, warstwę łososia, oblać 1 szkl. sosu, w którym smażyła się ryba, przykryć ciastem, posmarować jajkiem, wstawić do pieca na 1 godz. W sosjerce podać sos do pasztetów rybnych Nr. 468, lub sos z raków Nr. 472, 451.

Wydać:

10 dkg. masła, 1 cebulkę, 1 kg. łososia, $\frac{1}{2}$ szkl. wina franc., octu, po 5 ziaren pieprzu i ziela angielskiego, 2 listki bobkowe.

Na farsz:

60 dkg. szczupaka, pół cebuli, pół bułki francuskiej, pieprzu, ziela angielskiego, gałki muszkatał., 2 łyżki masła (pół szkl. śmietanki).

Osobno na ciasto i na sos.

1437. Pasztet z węgorza lub szczupaka. Rozpuścić w rondelku 2 łyżki masła, usmażyć na niem: 1 por, 1 seler i 1 kg. pokrajanej ryby; kiedy ryba będzie na wpół gotowa, wlać $\frac{1}{3}$ szkl. wina, włożyć kilka plasterków cytryny, trochę wody, zagotować pod pokrywką na dużym ogniu. Ułożyć na półmisku lub w formie pasztetowej farsz z ryby (Nr. 1405), potem rybę, trochę truflí, wymoczonych w maderze, warstwę szyjek rakowych, znów farsz, obrótnąć nożem, przykryć ciastem, posmarować jajkiem, wstawić do pieca na godzinę. Sos następujący: wziąć smak od ryby, dodać soku cy-

trynowego, pół łyżki mąki przesmażyć z 1 łyżką masła sardelowego Nr. 397, zagotować; 1 szklankę tego sosu wlać przed wydaniem do pasztetu, a resztę podać w sosjerce. Albo dać do pasztetu sos Nr. 468, tylko zamiast 60 dkg. ryby, wziąć smak, w którym gotowała się ryba na pasztet i można nie kłaść śmietany. Jeżeli z węgorza to podać sos Nr. 469. Do pasztetu ze szczupaka dać sos rakowy Nr. 472 lub Nr. 471, 470.

Wydać:

10 dkg. masła, 1 por, 1 seler. 1 kg. ryby, pół szkl. wina, pół cytryny, 2 — 3 trufle.

Na farsz:

1½ szczupaka, sandacza lub okonia, 10 dkg. masła, pół bułki francuskiej, ½ szkl. mleka, pół cebuli, gałki muszkatał., ½ szkl. gęstej śmietanki, po kilka ziaren pieprzu i ziela aniel.

Osobno na ciasto Nr. 303 lub inne. Osobno na sos.

1438. Pasztet z raków. Przygotować farsz z ryby Nr. 1405. Oczyszczyć 60 ugotowanych dużych raków, to znaczy wyjąć szyjki i nóżki, 1 szklankę zielonego suszonego groszku ugotować w śmietance, niech ostygnie; potem wyłożyć na okrągły półmisek wysmarowany masłem i bospiany bułeczką, warstwę farszu z ryby, warstwę szyjek i nóżek rakowych, potem groszek, znów farsz, groszek i z wierzchu farsz. Przykryć ciastem, pokrajanem w paseczki na 4 palce szerokie (Nr. 1403). Na środku zrobić kokardę z ciasta, posmarować jajkiem, wstawić do pieca na 1 godz.

Wydać:

60 dużych raków, 1 szklankę suszonego zielonego groszku, 2½ szkl. mleka, bułki tartej.

Na sos:

1 łyżkę mąki, 1 łyżkę masła rakowego, pół cytryny.

Na farsz:

60 dkg. szczupaka, 10 dkg. topionego masła, pół bułki franc., 1 cebulę, pół szkl. mleka lub śmietanki, gałki muszkatał., soli, zieleniny, po 3—5 ziaren pieprzu i ziela aniel.

Na ciasto Nr. 303:

20 dkg. masła, 2 szkl. mąki, 1 jajko do posmarowania.

Sos następujący: 2 szklanki rosółu, 1 łyżkę mąki, 1 łyżkę masła rako-
wego dobrze zagotować, włożyć plasterki cytryny bez pestek; można do-
dać $\frac{1}{2}$ — 1 szkl. śmietanki, 1 szkl. sosu wlać przed wydaniem do paszte-
tu, a resztę podać w sosjerce. Masła na cały pasztet wydać prawie pół kg.

1439. Pasztet z solonej ryby z ryżem. Wziąć jakąkolwiek rybę soloną,
wymoczyć, zmieniając wodę, ugotować w wodzie z włoszczyzną z korze-
niami. Jak będzie gotowa wyjąć z wody, ostudzić, pokrajać w plasterki.

$\frac{1}{2}$ kg. ryżu wymyć w ciepłej wodzie, włożyć do rondelka, włożyć 5
dkg. masła, trochę soli, pieprzu, gałki muszkatałowej, zalać rosółem tak,
żeby ledwie przykryło, zagotować na płyn, przykryć pokrywką i wstawić
do gorącego pieca na 15 minut.

Jak ryż będzie miękki, przełożyć na nieduży półmisek pasztetowy,
wysmarowany masłem, położyć ryż, potem plasterki ryby, znów ryż i ry-
bę, ostatni ryż, przykryć ciastem, posmarować jajkiem, wstawić do pieca
na $\frac{1}{2}$ godziny.

Podając, podciąć z wierzchu ciasto, wlać szklankę sosu maślanego
Nr. 402.

Część tego sosu podać osobno w sosjerce.

Wydać:

1kg. ryby, $\frac{1}{2}$ kg. ryżu, 1 marchew, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 por, 2 ce-
bulki, 10 ziaren pieprzu, 1 — 2 listki bobkowe, pęczek zieleniny, 5 dkg.
masła, 1 jajko.

Osobno na sos Nr. 402.

ROZDZIAŁ DWUNASTY

Galarety, majonezy i inne potrawy do obiadu i śniadań.

GALARETA - ROLADA.

Uwaga: 1) Przezroczysty, kleisty, zastygnięty buljon z mięsa lub ryby, używany do galaret, majonezów i do ubrania zimnych potraw nosi nazwę auszpiku.

2) Na formę dla galarety na 6 — 8 osób potrzeba 4 szklanki auszpiku.

3) Ażeby galareta z mięsa była kleistą na wyżej wymienioną proporcję, trzeba przygotować 1 głowiznę cielęcą, wagi $2\frac{1}{4}$ kg. albo 4 nóżki cielęce, wagi $1\frac{3}{4}$ kg., albo biorąc buljon z wołowiny lub kury, kładzie się na 4 szklanki auszpiku 12 listków białej żelatyny.

4) Jeżeli auszpik przygotowuje się z nówek, należy natrzeć mąką, opalić, wymyć, kości wyjąć, przerąbać wzdłuż, te cztery nóżki i kości włożyć do rondelka, nalać zimną wodą lub rosołem z wołowiny lub kury. Wogóle jak buljon, tak i auszpik tem będzie smaczniejszy, im mięso będzie się gotowało dłużej.

5) Do tego auszpiku od początku trzeba włożyć 2 marchewki, 1 pietruszkę, $\frac{1}{4}$ selera, $\frac{1}{2}$ pora, 2 cebulki, pęczek zieleniny, 5 — 10 ziaren ziela angielskiego, 1 — 2 listki bobkowe, ale nie solić, postawić nie na zbyt dużym ogniu, nie przykrywając rondelka. Gotować nie mniej, jak 3 godziny, dolewając w miarę potrzeby gorącej, ale nie gotowanej wody lub buljonu.

6) Kiedy nóżki lub głowizna będą gotowe, obrać mięso z kości i użyć, robiąc nóżki smażone lub gotowane, albo głowiznę w sosie Nr. 889 do Nr. 897.

7) Pozostałe kości, jeśli czas pozwoli, gotować dalej, potem odstawić, ostudzić, zdjąć zbyteczny tłuszcz, wlać do smaku octu estragonowego, albo soku z agrestu Nr. 3798, Xeresu.

8) Nadać kolor karmelem Nr. 391, nalewając tyle, ile potrzeba, żeby nadać galarecie ładny, złocisty kolor.

9) Jeżeli zamiast głowizny lub nóżek cielęcych, będzie użyty rosół z wołowiny lub kury, to, żeby był kleisty, trzeba użyć żelatyny; najlepiej brać żelatynę białą, rozmoczyć najpierw w zimnej wodzie, wyjąć, opuszczyć w gorący lecz nie wrzący buljon, w którym zostawić do rozgotowania, potem wlać do smaku octu, soku z agrestu lub Xeresu, a potem już sklarować. Jeżeli zaś przygotowuje się bez miary i wagi, to, żeby sprawdzić, czy auszpik jest dosyć kleisty, trzeba wziąć na łyżeczkę i trzymać na lodzie; jeżeli po 5 minutach auszpik zastygnie, to znak, że już gotów. Jeżeli okaże się zbyt mocny, to można dodać wody i zagotować.

10) Ażeby auszpik był klarowny, trzeba go sklarować, a mianowicie: wziąć 20 dkg. mięsa wołowego lub kury, albo pieczonego jarząbka, przepuścić przez maszynkę, wlać $\frac{1}{2}$ szklanki zimnej wody, wymieszać, zagrzać 3 — 4 łyżkami gorącego rosółu, wymieszać i wlać do wrzącego auszpiku, wymieszać, odstawić rondel na brzeg płyty, przykryć pokrywą. Po upływie $1\frac{1}{2}$ godziny, zdjąć zbyteczny tłuszcz, wlać wszystko do serwetki, przywiązanej do nóg przewróconego stołka, ażeby ściekał do podstawionej miski, przyczem uważać, żeby stołek nie stał w przeciągu, gdyż auszpik będzie mętny. Jak ścieknie, zagotować, ostudzić, nalać na dno formy, do zastygnięcia. Można też klarować 2 — 3 białkami, które trzeba ubić z $\frac{1}{2}$ szkl. ciepłej wody, wlać do wrzącego auszpiku, dobrze zagotować, wylać do serwetki i t. d.

11) Do galaretki z prosiaka nie używa się ani nóżek, ani głowizny cielęcej, gdyż mięso prosiaka ma dosyć w sobie kleistości, ale dla pewności można dodać na każde 4 szklanki auszpiku 2 — 4 listki żelatyny. Sklarować można, jak wyżej; nie dawać octu, żeby nie zmienić delikatnego smaku, wogóle oczyścić go i wygotować według przepisu Nr. 337.

12) Na galaretę z ryb bierze się dla kleistości przeważnie jazgarze. Z $\frac{1}{2}$ kg. jazgarzy, które gotuje się bez soli, wychodzi 1 szklanka auszpiku, z dodaniem 1 listka żelatyny. Wszystko sklarować kawiozem ziarnistym, a mianowicie: na 6 — 8 osób wziąć 20 dkg. ziarnistego kawioru, utłuc w moździerzu, rozproszyciel kilka łyżkami wody, rozmieszać, zagrzać. Wrzący auszpik mieszać prędko wpierw łopatką w jedną stronę, a następnie wlać prędko kawior. Wlać zaraz do wrzątku tego przygotowany i przecedzony sok z $\frac{1}{2}$ cytryny, dodać Xeresu i karmelu, posolić do smaku, przykryć pokrywą, odstawić na brzeg płyty, niech postoi $\frac{1}{2}$ godzi-

ny, żeby się klarował. Wtedy przecedzić przez serwetkę, naciągniętą na stołku. Dla oszczędności można oprócz jazgarzy brać płotki, pół na pół, gdyż są tańsze. Na 4 szklanki auszpiku trzeba wziąć od 4 — 60 rybek, stosownie do wielkości i 4 listki żelatyny.

13) Do ubrania galarety postępować następującym sposobem: nalać na dno okrągłej lub owalnej formy trochę gotowanego, ostudzonego ale jeszcze nie zastygniętego auszpiku i ostudzić. Dno i boki obłożyć kilkoma cieciutkami plasterkami jaj na twardo, kaparami, grzybkami, piklami, szyjkami rakowemi, świeżym albo marynowanym groszkiem, gwiazdkami nakrajanymi z gotowanej marchwi i listkami zielonej pietruszki, jednym słowem wszystkiego po trochu, ale nie wszystko jednocześnie. Włożyć część tego wszystkiego i zalać znów auszpikiem. Kiedy zastygnie, włożyć kawałki mięsa lub ryby, z których robi się galareta, położyć resztę przygotowanego garnituru, wlać resztę auszpiku i wystudzić. Przed wydaniem, włożyć formę na minutę w gorącą wodę; obetrzeć formę, przykryć okrągłym lub podłużnym półmiskiem, przewrócić, postawić półmisek na stole, formę przesunąć na środek półmiska i zdjąć ją. Jeżeli odrazu nie zdejmie się, obłożyć ręcznikiem, umaczanym we wrzątku i wyzętym.

14) Dla jaroszków, rosół mięsny lub rybny trzeba zastąpić mocnym smakiem z korzeni i pęczka zieleniny. Zamiast octu wziąć sok z agrestu. Dla kleistości używać żelatynę. Klarować białkami. Kawałki mięsa albo ryby zastąpić wyżej wymienionym garniturem z jarzyn i korzeni; na sos zamiast octu używać sok cytrynowy, żurawinowy lub agrestowy Nr. 3798. Proporcja na 6 — 8 osób.

Od 9 — 12 powiększyć proporcję $1\frac{1}{4}$ raza, od 13 — 18 osób — 2 razy, czyli auszpiku mieć 6 — 7 szklanek.

1441. Galareta z indyczki lub kapłona. Oczyszczyć, posolić indyczkę, nadziać wątróbką — patrz uwagi o pasztetach, dodając do farszu trochę utartej cebulki. Włożyć do rondla z oczyszczonemi nóżkami cielęcemi, nalać wodą, włożyć korzeni, trochę pieprzu, pozostałe nóżki i skrzydelka indyczki, ugotować do miękkości, przecedzić, rosół ostudzić, zdjąć tłuszcz, wlać $\frac{1}{2}$ szkl. octu i karmelu, zagotować, posolić, sklarować, postawić na małym ogniu, niech się sklaruje. Następnie przecedzić przez serwetkę. Położyć do formy jaj na twardo, pikli, cytryny, ćwikły, trochę auszpiku, ostudzić, następnie położyć pokrajaną indyczkę albo kapłona, zalać pozostałym auszpikiem, ostudzić i t. d. jak powiedziano w uwagach. Podać z sosem musztardowym Nr. 479.

Nóżki cielęce usmażyć, podać z sosem.

1442. Galareta z główki cielęcej. 1 główkę cielęcą ugotować z włoszczyzną, korzeniami; jak powiedziano w uwagach, dodając, kto chce $\frac{1}{2}$ kg. wołowiny Kiedy główka będzie gotowa wyjąć, mięso obrać z kości, włożyć znów w auszpik i ugotować — latem do 4, a zimą do 5 — 6 szklanek; wlać octu, karmelu, sklarować, przecedzić. Mózg z główki wyjąć poprzednio, ugotować w słonej wodzie z octem i korzeniami, wyjąć, ostudzić, pokrajać na plasterki. Formę ubrać wewnątrz, jak powiedziano w uwagach, wlać trochę przygotowanego auszpiku, ostudzić, położyć na nim mózg, a potem wąskie podłużne kawałeczki pokrajanej i oczyszczonej z włosków główki, uszu i ozorka cielęcego, zalać auszpikiem, ostudzić, wyłożyć na półmisek.

Wydać:

1 oczyszczoną główkę cielęcą wagi $2\frac{1}{2}$ kg.

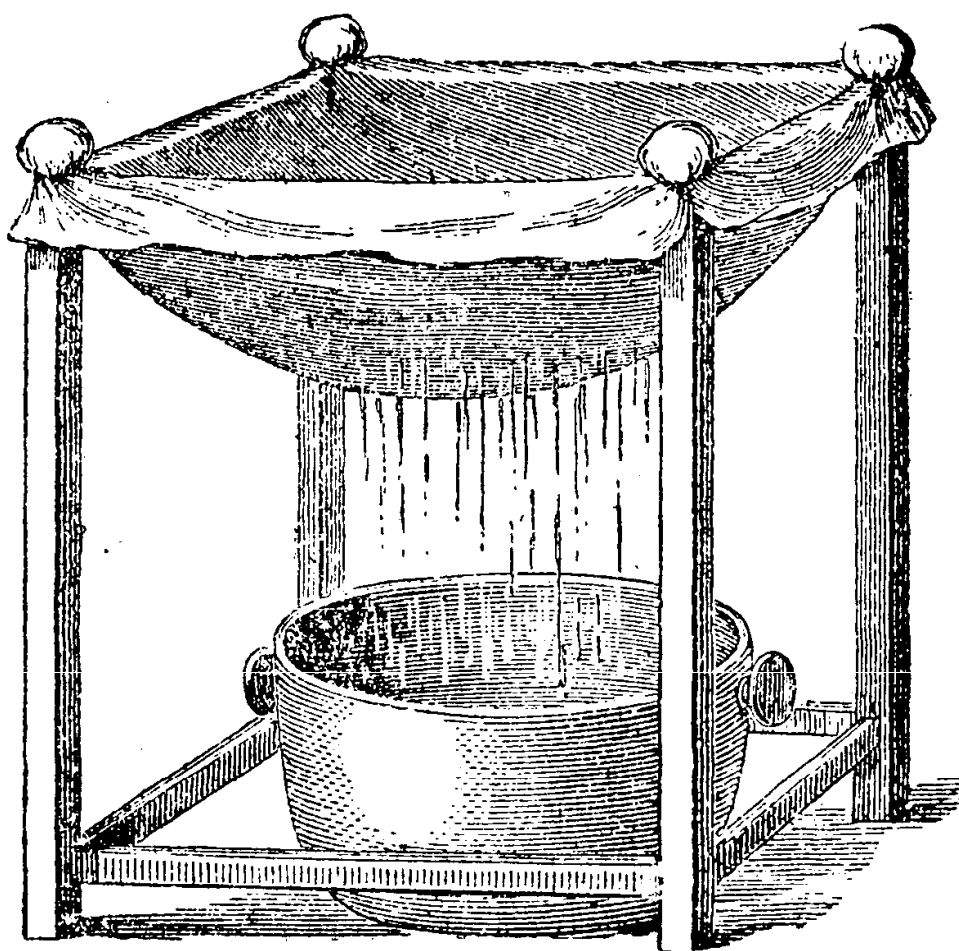
2 marchwie, 1 pietruszkę, pół selera, pół pora, 5 — 10 ziaren ziela angielsk, 1 — 2 listki bobkowe.

$\frac{1}{2}$ szkl. octu, lub sok z agrestu, (1—2 kawałki cukru), 2 białka.

Podać sos musztardowy Nr. 479, albo ocet, oliwę i musztardę. Albo sos sardelowy Nr. 411.

1443. Galareta. Z główki lub 4 nóżek cilecych można zrobić galaretę, a mianowicie: oczyścić, ugotować z włoszczyzną, listkami bobkowymi, pieprzem i zielem angielskim. Kiedy ugotuje się, oczyścić starannie z włosków, pokrajać jeszcze z pozostałymi kośćmi, posolić, wlać trochę octu, zagotować, przecedzić, żeby było 5 — 6 szklanek, włożyć pokrajane mięso, ozór i mózg, rozdzielić na dwie formy i zastudzić. Podając wyłożyć na półmisek, zanurzając formę w gorącej wodzie. Podaje się do niej ocet, musztardę i chrzan.

1444. Galareta z prosiaka. Oczyścić i ugotować prosiaka, jak powiedziano w uwagach. Po $1\frac{1}{2}$ — 2 godz. będzie ugotowany i igłą łatwo będzie go przekłuć — wtedy odsunąć na brzeg płyty i zostawić do ostygnięcia. Potem wyłożyć na półmisek, wybrać ostrożnie wszystkie kości, przykryć dnem drugiego półmiska, położyć na nim ciężar, ostudzić, poczem pokrajać na równe kawałki. Kości położyć z powrotem do rosołu, można dodać 2 — 3 listki białej żelatyny i gotować do 4 szklanek; kto chce można dodać koloru karmelem i sklarować 2 — 3 białkami. To wszystko przecedzić przez serwetkę, zagotować, trochę ostudzić, zalać prosiaka ułożonego w formie, ubrać kawałkami jaj na twardo, ładnie pokrajaną marchewką i zieloną pietruszką i zastudzić.



Do wywróconego stołka przywiązana serwetka,
przez którą klaruje się auszpik.

Wydać:

1 prosiaka, wagi $1\frac{1}{4}$ — 2 kg., 2 — 3 listki białej żelatyny, octu (1—2 kawałki cukru), 2 — 3 białka.

Podać sos musztardowy Nr. 479 albo ocet, oliwę i musztardę, lub sos tatarski Nr. 461, również chrzan z octem.

1445. Rolada z prosiaka. Niedużego, ale tłustego prosiaka oczyścić, odciąć głowę i łapki, przekrajać wzdłuż z jednej strony, okroić ostrożnie z kości. Odciąć pozostałe przy kościach mięso, drobno usiekać z wątróbką prosiaka (można dodać $\frac{1}{2}$ wątróbki cielęcej i około 20 dkg. cielęciny), usmażyć na 2 łyżkach masła, posolić, posypać pieprzem tłuczonym, włożyć pół bułki francuskiej, namoczonej w mleku lub rosole i wyciśniętej, 3 — 6 jaj, posiekać to wszystko drobno, albo utłuc w moździerzu, przetrzeć przez durszlak, posmarować tym farszem środek rozłożonego na stole prosiaka w długi rulon, obwiązać serwetką i nitkami, ugotować do miękkości w rosole, ugotowanym z pozostałych kości, główki i nóżek prosięcych. Jak rolada ugotuje się, wyjąć, ostudzić, położyć pod prasę na 2 godziny, pokrajać i ułożyć na półmisku; podawać z musztardą, octem i oliwą.

Roladę można ubrać auszpikiem, którego ugotować 1 szklanę, ostudzić, ładnie pokrajać.

Chcąc roladę przechować na 2 — 3 tygodnie, trzeba włożyć do zimnego octu, przegotowanego z listkami bobkowemi, solą i zielem angielskim Nr. 3575 (część II).

1446. Galareta z faszzerowanego prosiaka. Z tej samej rolady można zrobić galaretę, a mianowicie: pokrajać na plasterki, ułożyć w formie, zalać auszpikiem, przygotowanym z rosółu, w którym gotowały się kości, głowa i łapy prosiaka, nadać kolor karmelem, sklarować białkami, wygotować do 3—4 szklanek, przecedzić, zagotować, ostudzić. Osobno podać sos tatarski Nr. 461 lub sos musztardowy Nr. 470.

Wydać:

1 niedużego prosiaka.

Na farsz:

Pół bułki francuskiej, 4 — 6 jajek, 10 dkg. masła, soli, ziela angielskiego, wątróbkę cielęcą, 20 dkg. wołowiny.

Na auszpik:

2 — 3 jajka do sklarowania (1 kawałek cukru, różne garnitury).

1447. Galareta z zająca. Niedużego zająca oczyścić jak powiedziano w uwagach o zającu, naszpikować 5 dkg. słoniny, podsmażyć na maśle, pokrajać na plasterki, ostudzić, włożyć do formy z dużym otworem pośrodku, zalać auszpikiem, przygotowanym z nóżek cielęcych, smażonych kości od zająca, $\frac{1}{2}$ kg. wołowiny, jak powiedziano w uwagach. Kiedy ostygnie wyjąć na półmisek, na środek wlać sos Nr. 478 lub musztardowy Nr. 479.

Osobno wydać na sos.

Wydać:

niedużego zająca, 5 dkg. słoniny, 1 główkę lub 4 nóżki cielęce, 5 dkg. masła ($\frac{1}{4}$ kg. wołowiny), 2 marchwie, 1 pietruszkę, pół selera, pół pora, (2 cebulki).

5 — 10 ziaren ziela angielskiego, 1 — 2 listki bobkowe, octu lub sok z agrestu.

2 — 3 jajka (1 — 2 kawałki cukru, na różny garnitur).

1448. Galareta z wędzonej słoniny. 1 kg. dobrej wędzonej słoniny namoczyć w wodzie, przemyć, ugotować, wyjąć, ostudzić, pokrajać na równe plasterki, włożyć do formy, ubranej zielenią, plasterkami ćwikły, jaj na twardo i t. d.; zalać auszpikiem, pozostałym od główki i nóżek cielęcych od Nr. 889 do Nr. 997, dodać octu lub soku z agrestu, sklarować auszpik jak powiedziano w uwagach, wygotować do 4 szklanek. Podać sos musztardowy.

Ta galareta jest bardzo smaczna, a przytem bardzo tania, ponieważ auszpik zostaje od smażonych nóżek, a smak od wędzonki można użyć na barszczyk.

1449. Rolada z faszerowanej indyczki. Oczyścić dużą indyczkę, odciąć skrzydełka i nóżki, wyjąć kość pacierzową, rozplaszczyc indyczkę; ścinać kilka kawałków piersi, posolić. Przygotować farsz z 1 kg. surowej cielęciny, wątróbki indyczki i 20 dkg. świeżej słoniny, to wszystko drobno usiekać, utłuc, posolić, popieprzyć, wbić 2 — 3 żółtka, wymieszać i tą masą posmarować indyczkę, na wierzch położyć cienkie plasterki słoniny i kawałki pocięte od piersi indyczki, kawałki szynki, kilka ugotowanych i usiekanych trufli, korniszonów, oliwków i innych, przykryć masą, zwinąć w rurkę, zaszyć serwetką, przewiązać lekko grubemi nitkami, włożyć do słonej wody z 4 nóżkami cielęciami, włoszczyzną i korzeniami, gotować przeszło 2 godziny, odstawić rondel od ognia; po pół godzinie wyjąć roladę, włożyć pod prasę, kiedy ostygnie, zdjąć serwetkę. Smak,

w którym gotowała się rolada, przecedzić, ostudzić, zdjąć tłuszcz, postawić na blasze, sklarować białkami, wlać soku cytrynowego, przecedzić, zagotować, ostudzić. Wyłożyć roladę na półmisek, ubrać zastygniętym auszpikiem i zieleniną, albo pokrajać roladę na plasterki przed podaniem. Z takiej faszerowanej indyczki można zrobić galaretę lub majonez.

1450. Jeszcze rolada z prosiaka. Niedużego ale tłustego prosiaka oczyścić, przeciąć wzdłuż, wyjąć kości, posolić, posypać zielem angielskiem i pieprzem, na wierzch położyć paseczki nakrajanej szynki surowej, kawałki wędzonej słoniny, 3 jajka na twardo pokrajane w plasterki, fasoli zielonej marynowanej, rydźów, korniszonów pokrajanych 5 — 6 sztuk, dodać, kto chce, 5 — 6 sztuk drobno pokrajanych truflí, gotowanych na maderze, zwinąć w rurkę, owiązać serwetką i nitkami, gotować w rosole, ugotowanym z pozostałych kości, głowy i łapek prosiaka z włoszczyzną, korzeniami, solą i octem, jak powiedziano w Nr. 1445, gotować 3 godziny. Podawać na zakąskę z oliwą i musztardą, albo z chrzanem i octem.

Wydać:

1 niedużego prosiaka, ziela angielskiego, pieprzu, $\frac{1}{2}$ kg. wędzonej szynki, 5 dkg. wędzonej słoniny, 5 — 6 rydźów, 2 — 3 jajka, 5 strączków zielonej marynowanej fasoli, soli, 5 — 6 korniszonów, (5 — 6 truflí), 3 marchwie, pół pora, pół pietruszki, 10 ziaren ziela angel., 1—2 listki bobkowe. $\frac{1}{4}$ szklanki octu.

Z pozostałego rosółu przygotować $1\frac{1}{2}$ szkl. auszpiku, sklarować białkami i ubrać roladę.

1451. Rodzaj galarety z faszerowanych jarząbków. 3 — 4 jarząbki oczyścić, przeciąć wzdłuż grzbietu, wyjąć ostrożnie kości, żeby nie przeciąć skórki, łapki i skrzydełka odrąbać, nadziać następującym farszem: $\frac{1}{2}$ wątróbki cielecej naciąć w plasterki, włożyć do rondla, dodać 1 listek bobkowy, 5 ziaren ziela angielskiego, 20 dkg. słoniny i włoszczyzny, podsmażyć, potem drobno usiekać, włożyć pół bułki francuskiej namoczonej i wyciśniętej, 3 — 6 jaj, soli; to wszystko utłuc, przetrzeć przez durszlak, nadziać jarząbki, złożyć do rondelka, wysmarowanego masłem, wstawić do pieca do upieczenia; ostudzić, pokrajać w plasterki, złożyć na półmisku, na warstwie z ćwikły, kartofli i innych, obsypać auszpikiem i zielenią. Osobno podać sos musztardowy lub inny.

Warstwa dolna z ćwikły i t. d. robi się następującym sposobem: wziąć trochę ćwikły i kilka kartofli, ćwikła winna być upieczona, a kartofle ugotowane, drobno pokrajać, zmieszać z 2 łyżkami kaparów i oliwek, łyżeczką musztardy, roztartą z 2 łyżkami oliwy i octu, wszystko to zmieszać,

żeby utworzyła się masa; zrobić dolną warstwę, ułożyć na półmisku kształtu okrągłego lub podłużnego, wysokości na dwa palce, ogładzić jak można najlepiej wierzch i boki.

Wydać:

3 — 4 jarzabki, pół wątróbki cielęcej, 3 — 4 listki bobkowe, 5 ziaren ziela angielskiego, pół bułki francuskiej, 20 dkg. słoniny, 5 — 6 jaj, soli, 20 dkg. masła.

Na auszpik:

Kości od główki cielęcej, 20 dkg. wołowiny, 1 — 2 listki bobkowe, octu, soli, $\frac{1}{4}$ szkl. Xeresu, 1 — 2 białka, gotować do 2 szklanek.

Na dolną warstwę:

2 — 3 ćwikły, 10 — 12 kartofli, 2 łyżki kaparów, 2 łyżki oliwek, łyżeczkę musztardy, oliwy, 2 łyżki octu.

1452. Galareta z ryby. 1 kg. węgorza, lina, szczupaka, sandacza, jesiota lub innej ryby oczyścić, pokrajać na części, wyczyścić, posolić na 1 godzinę; zagotować smak z włoszczyzny, korzeni i octu według proporcji, włożyć rybę, ugotować, odstawić, przykryć papierem; kiedy trochę przestygnie, wyjąć, oczyścić z ości i skórki, pokrajać na równe plasterki. Głowę, ości i skórki włożyć napowrót do rosółu, wygotować do 4 szklanek, sklarować ikłą, przecedzić przez serwetkę, zalać ułożoną w formie rybę, zastudzić; postępować jak powiedziano w uwagach.

Wydać:

1 kg. węgorza, $\frac{3}{4}$ kg. płotek, $1\frac{1}{4}$ kg. sandacza, okunia lub szczupaka.

Albo $1\frac{1}{4}$ kg. lina, $\frac{3}{4}$ kg. drobnej ryby, 1 dkg. rybiego kleju.

Albo 1 kg. jesiota, $1\frac{1}{4}$ kg. drobnej ryby i 10 dkg. rybiego kleju.

Albo 1 kg. jasiota i 4 nożki cielęce, 1 seler, 1 por, 2 marchwie, 1 pietruszkę, 3 — 4 cebule, 10 ziaren ziela ang., 1 — 2 listki bobkowe, soli, 5 dkg. ikry albo 2 — 3 białka.

(Różnaity garnitur, jak powiedziano w uwagach).

Rybę oczyścić, jak powiedziano w uwagach o każdej rybie.

Do takiej galarety podać sos musztardowy Nr. 479, albo sos mieszany Nr. 478, również chrzan z octem.

1453. Galareta z jazgarzy. Świeże, duże jazgarze oczyścić, odrąbać główki i ogonki, z których ugotować trochę smaku; jazgarze rozplątać, odjąć mięso od ości, włożyć do wrzącego smaku z główek. Po ugotowaniu wyjąć do miski kamiennej i postawić na lodzie. Smak sklarować ikłą, przedzić. Wziąć gładką formę z otworem po środku, splukać zimną wodą, położyć warstwę ryby, warstwę szyjek rakowych, zalać trochę ciepłym auszpikiem. Zastudzić, następnie włożyć drugą warstwę ryby i szyjek rakowych, i tak do końca, zastudzić, włożyć na półmisek. W otwór włożyć świeżych ogórków bez skórki, pokrajanych na sześcianki, zmieszanych z rakowemi szyjkami i drobno usiekanym koprem. Chcąc mieć wystawne danie, można naokoło galaretki poukładać jedno na drugim kawałki tej samej ryby i cienko pokrajane czworokąty z auszpiku; osobno podać chrzan z octem.

1454. Rodzaj galarety z węgorza i raków. Odciać głowę żywego węgorza; kiedy krew ścieknie, wytrzeć go grubym piaskiem z solą, wypłukać, wytrzeć, pokrajać na kawałki, posolić, ugotować w niewielkiej ilości wody z włoszczyzną. Jak będzie zupełnie ugotowany, zdjąć skórę, dodać do smaku rozgotowanego kleju, soli, octu, sklarować białkami lub ikłą, przedzić, ostudzić. Tymczasem ugotować raki, oczyścić szyjki i nóżki; wlać do formy od galarety kilka łyżek auszpiku z węgorza, zastudzić, włożyć kawałki węgorza, przekładając szyjkami rakowemi, nóżkami, gałązkami zielonej pietruszki i kopru, zalać pozostałym smakiem, zastudzić; wyłożyć na półmisek — podać; można jeszcze ubrać całemi ugotowanemi rakami.

Wydać:

1 ¼ kg. węgorza, 1 cebulę, pół pietruszki, pół marchwi, 2 — 3 ziarna pieprzu, 6 — 8 ziaren ziela ang., 2 — 3 listki bobkowe, kopru, zielonej pietruszki, 24 raki mniejsze lub 12 większych.

10 listków białej żelatyny.

1455. Rolada ze szczupaka. 1 ¼ kg. szczupaka oczyścić, posolić na 1 godzinę, wymyć, wytrzeć. Odciać głowę, przeciąć szczupaka wzdłuż z jednej strony, wzdłuż grzbietu, wyjąć ostrożnie wszystkie ości, żeby nigdzie nie przeciąć skórki, rozłożyć rybę na serwetce, położyć na nią farsz z ryby, zrobiony następującym sposobem:

Oczyścić wybrane mięso od ości, posolić, mieszać z 1 cebulą drobno posiekaną; włożyć 5 — 6 oczyszczonych sardeli, pół bułki francuskiej, namoczonej w mleku i lekko wyciśniętej, 1 łyżkę masła, gałki muszkatałowej, po 2 — 3 ziarna tłuczonego pieprzu i ziela angielskiego, soli, utłuc to wszystko w moździerzu, przetrzeć przez sito, mieszać z 1 — 2 jajkami.

Tym farszem posmarować szczupaka, zwinąć w rulon, owiązać serwetką i nićmi, gotować w wodzie z włoszczyzną, pozostałymi rybiemi ośćmi i 2 — 3 łyżkami octu.

Po ugotowaniu wyjąć, ostudzić, położyć pod lekką prasę, potem wyjąć ostrożnie z serwetki, pokrajać na plasterki, ubrać auszpikiem, t. j. smakiem, w którym gotowała się rolada, wygotować do 1 szklanki, kładąc z powrotem wszystkie ości, sklarować ikłą, zabarwić różową żelatyną lub karmelem, przecedzić przez serwetkę, ostudzić, ładnie pokrajać, ubrać roladę, albo obsypać drobno krajany auszpikiem.

Wydać:

1 ¼ kg. szczupaka, 10 dkg. masła, 1 cebulę, 5 — 6 sardeli, 4 — 6 jaj, 2 — 3 ziarna ziela angielskiego, 2 — 3 ziarna pieprzu, pół bułki francuskiej, gałki muszkatałowej, 1 marchew, pół pietruszki, pół selera, pół pora, 1 cebulę, 10 ziaren ziela angielsk., 1 — 2 listki bobkowe, 2 — 3 łyżki octu, 2 — 3 kawałki cukru.

Podaje się do niej sos musztardowy Nr. 479, albo ocet, oliwę, mśztardę lub chrzan z octem.

1456. Ryba na zimno. Pozostałą od obiadu gotowaną rybę, jak szczupaka, sandacza i inne można podać na śniadanie krajać rybę na plasterki, bez ości, podać do niej sos musztardowy Nr. 476.

MAJONEZY.

Uwaga: Majonez — to jest potrawa z mięsa lub ryby, w którą wchodzi auszpik, z którego robi się galareta i mus, to jest smak kleisty z mięsa lub ryby, ubity na gęstą białą pianę, którą pokrywa się rybę lub mięso, ubierając wyżej wymienionym auszpikiem.

2) Jak auszpik, tak i mus może być mięsny lub postny.

3) Jak robi się auszpik powiedziano w uwagach o galaretach. Tam na 4 — 8 osób potrzeba 4 szklanki rosołu. Robiąc mus, trzeba z tych 4 szklanek odjąć 1 ½ szklanki na auszpik, sklarować, jeżeli na mięsie to białkami, jeżeli postny to ikłą, wlać soku z agrestu albo 2 łyżki octu, kieliszek Xeresu, zagotować, wylać na półmisek, zastudzić, pokrajać na małe kwadraciki, albo sześcianki, albo wszystko usiekać; pozostałe 2 ½ szklanki użyć na mus, a mianowicie: przecedzić do głębokiej miski fajansowej i póki nie zastygnie, ubijać na lodzie, dolewając po łyżeczce 1/3 szklankę oliwy i po kropki 2 całe łyżki stołowe octu dotąd, dopóki nie utworzy się gęsta biała piana.

4) Jeżeli mus jest za sztywny, to zdjąć z lodu i ubijać na stole, żeby mus był w rodzaju gęstego sosu. Wtedy oblać nim rybę lub mięso na półmisku, kiedy zastygnie, ubrać ładnie na wierzchu listkami zielonej pietruszki i kolorowym auszpikiem równiutko pokrajanym.

5) Dać garnitur z różnych jarzyn, ułożonych w góreczki, jak marynowanych korniszonów, krajanych ukośnie, kaparów, oliwek bez skórki, krajanych jaj na twardo, kalafiorów marynowanych lub świeżych gotowanych w słonej wodzie, szparagów, pokrajanych w krążki.

Ubrać też ćwikłą pieczoną, gotowaną marchwią i gotowanymi kartoflami, pokrajanymi na sześcianki, sałatą, zaprawioną oliwą i octem, gotowaną zieloną fasolką, bobem, świeżymi ogórkami i innymi, dzieląc to wszystko paskami posiekanego auszpiku.

6) Cały ten garnitur należy połączyć sosem musztardowym, jakim przyprawia się sałatę, to jest oliwą, octem, trochę musztardy, soli, pieprzu, dodając zielonej pietruszki, kopru, estragonu i t. d. Osobno w sosjerce podać sos prowansalski Nr. 480 albo sos mieszany Nr. 478 lub Nr. 479.

7) Przy powiększonej proporcji na 12 — 18 osób można ten majonez podać w następujący sposób:

8) Galaretę z formy z otworem pośrodku, wyłożyć na półmisku. Otwór napełnić sosem mieszanym Nr. 478, resztę sosu podać w sosjerce.

9) Galaretę tę ubrać naokoło całego półmiska kawałkami ryby, indyczki lub kury, które przedtem maczać w przygotowanym musie, a mus ten należy przygotować w kilku kolorach, a mianowicie:

a) biały naturalny,

b) czerwony — zabarwić czerwoną żelatyną,

c) żółty — włożyć trochę szafranu,

d) niebieski — garść chabrów zaparzyć 2 — 3 łyżkami wrzątku, nakryć, zostawić przez 1 godz., wyjąć przez gąganiek, wlać do musu łyżeczkę od herbaty lub więcej,

e) zielony — garść wymytego i obsuszonego w serwetce szpinaku utłuc w kamiennym moździerzu, wyjąć, wlać do musu 1 łyżkę lub więcej, albo włożyć $\frac{1}{4}$ szklanki gotowanego i przetartego szpinaku.

Wtedy jeden kawałek ryby lub kury maczać w masie jednego koloru, drugi w innym i tak do końca, to wszystko ułożyć girlandką, naokoło galarety.

10) Naokoło tych kawałków z musu można jeszcze ułożyć jakby girlandkę z wyżej wymienionych jarzyn i włoszczyzny, jeżeli nie wszystkich, to niektórych, dobierając kolory; symetrycznie należy rozłożyć jaskrawe paski z ćwikły i marchwi, gdyż najwięcej rzucają się w oczy. Miejscami ten pasek jarzyn trzeba rozdzielić listkami zielonej pietruszki — wtedy mus powinien być tylko biały.

11) Jeżeli zaś mus będzie różnokolorowy, to girlanda z jarzyn powinna być w jednym kolorze lub tylko z sałaty ze świeżych ogórków, albo tylko z sałaty zielonej.

12) Na majonez z ryby trzeba brać zawsze duże ryby, jak łososia, szczupaka i tym podobne. Wziąć $1\frac{1}{4}$ kg. świeżej ryby, oczyścić ją, wymyć jak powiedziano w uwagach o rybach, zawinąć w serwetkę, niech poleży ze dwie godziny. Jeżeli ryba jest dopiero zakłuta, to trzeba zrobić na grzbiecie nacięcie w kierunku długości, żeby przy gotowaniu nie pękła skórka.

13) Jeżeli ryba jest dopiero zabita, to trzeba ją nalać czystą zimną wodą, lekko słoną, biorąc na każde 3 szklanki po łyżeczce soli; jeżeli zaś ryba już śnięta, to ugotować smak z 1 pietruszki, pół selera, pół pora, 2 cebulek, niedużego pęczka zielonej pietruszki, 5 ziaren pieprzu i 1 listka bobkowego. Kiedy włoszczyzna ugotuje się, smak przecedzić, ostudzić. Tymczasem wziąć całkowitą rybę, ułożyć na dnie wanienki grzbietem do góry i przywiązać do kratki ruchomej w położeniu płynącej ryby. Kratkę z rybą włożyć do wanienki, zalać albo zimną słoną wodą, albo ostudzonym wyżej wymienionym smakiem, żeby ledwie przykryło rybę, nakryć pokrywą, postawić na małym ogniu. Gotować 20 — 30 minut od chwili zagotowania, stosownie do grubości ryby, przyczem środkową część wanienki trzymać na większym ogniu, niż końce, gdyż środkowa część ryby jest grubsza. Po ugotowaniu ryby wanienkę odsunąć na brzeg płyty, niech ostygnie pod pokrywą. Jak ostygnie wyjąć rybę z kratką na stół i zdjąć z niej skórę. Kiedy obeschnie i zastygnie, przełożyć na długi półmisek od ryb i wtedy przykryć musem, ubrać auszpikiem, postawić na zimnie na $\frac{1}{2}$ — 1 godziny. Niedługo przed wydaniem ubrać rybę ugotowaniami i marynowaniami jarzynami i zieleniną jak powiedziano w uwagach.

14) Jeżeli zaś ryba, jak do galarety tak i do majonezu, ma być podana w plasterkach, to należy krajać rybę jeszcze surową i kłaść do wrzącej już solonej wody lub wrzącego smaku z włoszczyzny i korzeni.

15) Do majonezu z mięsa czy ryby podaje się sos prowansalski Nr. 480, mieszany Nr. 478, musztardowy Nr. 476 albo tatarski Nr. 461.

Proporcja na 6 — 8 osób:

Od 9 — 12 osób proporcję powiększyć $1\frac{1}{2}$ raza.

Od 12 — 18 i nawet do 24 osób — powiększyć dwa razy.

1457. Majonez z faszerowanej kury lub kapłona. Oczyścić kurę, przeciąć wzdłuż kości grzbietowej — patrz uwagi o kurach, wyjąć wszystkie kości, nadziać następującym farszem:

30 dkg. cielęciny drobno usiekać, włożyć do mózdzieża, posolić, włożyć jeszcze pół bułki francuskiej, namoczonej w rosole i wyciśniętej, 2 łyżki masła, 5 — 7 ziaren ziela angielskiego, soli, gałki muszkatałowej, 2 — 4 jajka surowe, utłuc wszystko razem, przetrzeć przez sito, nadziać kurę, zaszyć ją mocno, żeby farsz nie wyszedł, zawinąć w serwetkę, owiazać mocnymi nitkami; włożyć do wody, do której włożyć wszystkie kości kury, soli, 1 — 2 listki bobkowe, włoszczyzny, gotować do miękkości nie mniej jak dwie godziny; wtedy wyjąć i włożyć pod lekką prasę; po dwóch godzinach, przed wydaniem, nakrajać plasterkami, ułożyć do formy lub na okrągłym półmisku, oblać musem, albo każdy plasterzek maczać osobno.

Auszpik i mus przygotować jak powiedziano w uwagach, a mianowicie: do rosolu, w którym gotowała się kura, kości od kury, mięso i t. d. dodać 10 listków białej żelatyny, albo 4 nóżki cielęce, ugotować do 4 szklanek. 1½ szkl. odlać na auszpik, a 2½ szkl. użyć na mus.

Wydać:

1 kurę lub kapłona.

Na farsz:

30 dkg. cielęciny, pół bułki francuskiej, 10 dkg. masła, 5 — 7 ziaren ziela angielskiego, gałki muszkatałowej, 2 — 4 jajka, zielonej pietruszki, ziela angielskiego, 2 marchwie, pół pietruszki, pół selera, pół pora, 2 cebulki, 5 — 10 ziaren pieprzu, 1 — 2 listki bobkowe, pęczek zieleniny, 10 listków białej żelatyny i ½ kg. wołowiny albo 4 nóżki cielęce.

Na auszpik:

1 — 2 kawałki cukru na karmel, 20 dkg. mięsa wołowego do sklarrowania albo 2 białka, łyżkę octu.

Na mus:

½ szkl. oliwy, 2 łyżki octu.

Do garnituru — patrz w uwagach.

Do tego majonezu podaje się sos musztardowy Nr. 479. Albo sos prowansalski Nr. 480.

1458. Majonez z faszerowanej indyczki. 1 niedużą indyczkę oczyścić, odkrajać głowę, skrzydła i nóżki, indyczkę przeciąć wzdłuż grzbietu, wy-

jąć ostrożnie wszystkie kości, nadziać w następujący sposób: 30 dkg. cielęciny lub piersi od drugiej indyczki drobno usiekać, włożyć soli, pół bułki francuskiej, namoczonej w mleku i wyžetej, pół łyżki masła, kto lubi (1 cebulę, przesmażoną z ½ łyżką masła), ziela angielskiego, 1—2 jajka, to wszystko utłuc w moździerzu, przetrzeć przez sito; 10 dkg. gotowanej szynki lub ozora nakrajać w cienkie plasterki. Usmażyć jeden omlet z 2 żółtek z pół łyżką masła, 1 ziarnem tłuczonego ziela angielskiego i zieloną pietruszką; a drugi taki sam omlet z 2 białek.

Nadziewać indyczkę następującym sposobem: położyć warstwę nadzienia, warstwę szynki, warstwę omletu, korniszonów i t. d., potem zaszyć indyczkę, zawinąć w serwetkę, owiązać mocno nitkami, gotować nie mniej jak 3 godziny w rosole, albo w zimnej wodzie z włoszczyzną i korzeniami; potem wyjąć, ostudzić zupełnie, włożyć pod lekką prasę; na godzinę przed wydaniem nakrajać plasterkami, ułożyć na podłużnym półmisku, zalać musem; ubrać na wierzchu auszpikiem, albo zastudzić w formie.

Auszpik i mus przygotować jak powiedziano w uwagach, a mianowicie: w rosole, w którym gotowała się nadziana indyczka, kości od indyczki, głowa, skrzydełka i nóżki (oprócz wątróbki i kuperka), włoszczyzna i 1 listek bobkowy, rozgotować 4 nóżki cielęce, albo 2 wołowe, albo włożyć białej żelatyny i ½ kg. mięsa wołowego, wygotować do 4 szklanek; 1 ½ szkl. odlać na auszpik, a 2 ½ szklanki użyć na mus.

Wydać:

1 niedużą indyczkę, wagi około 1 ¼ kg.

Resztę jak w Nr. 1457.

Dodać tylko na omlet 2 jajka, 10 dkg. szynki, 8 sztuk korniszonów, ¼ łyżki masła. Osobno podać gorący sos Nr. 479, albo sos tatarski Nr. 461 albo prowansalski Nr. 480.

1459. Majonez z indyczki nadziewanej wątróbką. (Proporcja na 13—18 a nawet do 24 osób). Postąpić we wszystkim jak powiedziano w uwagach i w majonezie Nr. 1458, tylko nadzienie następujące: ½ kg. cielęciny drobno usiekać, 1 wątróbkę cielęcą surową naskrobać nożem, włożyć do rondla, postawić na blasze, mieszając, żeby zbielała, potem włożyć do serwetki, wyjąć wodę, 2 cebulki przesmażyć na maśle, 1 bułkę francuską namoczyć w szklance wody, mleku lub rosolu, wyjąć, włożyć soli, ziela angielskiego, gałki muszkatałowej, 2 — 5 jaj, to wszystko zmieszać, utłuc w moździerzu, przetrzeć przez durszlak, nadziać indyczkę, można dodać 2 — 5 trufli.

Wydać — na farsz:

1 dużą tłustą indyczkę, $\frac{1}{2}$ kg. cielęciny, $\frac{1}{2}$ kg. wątróbki cielęcej 2 cebulki, 1 bułkę francuską, szkl. mleka, soli, ziela angielskiego, gałkę muszkatałową, 4 — 5 jaj (2—6 sztuk trufli).

Na mus i auszpik:

Kości i pozostałości od indyczki, 1 kg. mięsa wołowego lub więcej, 4 marchwie, 2 pietruszki, 2 sellery, 2 cebulki, 2 — 3 listki bobkowe, 1 szkl. Xeresu, 3 — 4 białka, 1 szkl. octu, 1 szklanek oliwy, 2 kawałki cukru, 1 główkę i 4 nóżki cielęce albo 4 nogi wołowe, albo 8 listków białej żelatyny.

Osobno na garnitur:

Podaje się do niego sos musztardowy Nr. 479 albo mieszany Nr. 473, albo sos prowansalski Nr. 480.

1460. Majonez z indyczki. Oczyścić indyczkę, ugotować w rosole do miękkości z włoszczyzną i korzeniami. Jak będzie gotowa, wyjąć, trochę ostudzić, naciąć prawidłowo, ułożyć na podłużnym półmisku, postawić w zimnym miejscu; pozostałe części i kości znów gotować w tym samym rosole, dodać jeszcze główkę albo nóżki cielęce, rozgotować i dalej jak powiedziano w uwagach i w Nr. 1457.

Podaje się do niego sos musztardowy Nr. 476 lub prowansalski Nr. 480.

1461. Majonez z indyczki, faszerowanej orzechami. Oczyścić indyczkę, skrzydełka i nóżki odciąć, przeciąć wzdłuż grzbiet, wyjąć ostrożnie wszystkie kości, żeby nie przeciąć skórki, nadziać następującym sposobem: $\frac{1}{2}$ kg. orzechów greckich, wyjąć ze skorupki, obgotować, zdjąć skórkę, utłuc. 1 niedużą cielęcą wątróbkę przesmażyć z 25 dkg. świeżej słoniny, 1 listkiem bobkowym, 1 marchewką, pietruszką i selerem drobno nakrajanymi. Jak będzie gotowe, ostudzić, włożyć $\frac{1}{2}$ — 1 bułkę francuską, namoczoną w $\frac{1}{2}$ — 1 szklance rosółu, 3 — 6 jaj surowych; to wszystko utłuc w moździerzu, przetrzeć przez durszlak, posolić, nadziać indyczkę, mocno owiazać serwetką i nićmi, włożyć do zimnej, słonej wody z włoszczyzną, 1 listkiem bobkowym i pozostałymi kośćmi od indyczki. Jak ugotuje się, co nastąpi po 2 — 3 godzinach, wyjąć, ostudzić, zdjąć serwetkę; pokrajać indyczkę na plasterki, ułożyć w formie, albo na półmisku, oblać musem, ubrać auszpikiem i t. d. patrz uwagi i Nr. 1457.

1462. Majonez z kurcząt. 2 — 3 kurczaki oczyścić, ugotować do miękkości w rosole wołowym z włoszczyzną i korzeniami; jak będą gotowe, wyjąć, pokrajać na części, zdjąć wierzchnią skórę, ułożyć na okrągłym półmisku, ostudzić. Ten rosół wygotować do 4 szklanek, włożyć 10 listków białej żelatyny, rozpuszczonej w $\frac{1}{4}$ szkl. rosółu; octu, soku z agrestu lub wina, zagotować; wziąć $1\frac{1}{2}$ szkl. na auszpik, $2\frac{1}{2}$ szkl. na mus. Oblać kurczaki musem, jak powiedziano w uwagach, ubrać kolorowym auszpikiem, gotowanymi szparagami, kalafiorami, 20 szyjkami rakowymi (które należy przedtem potrzymać w occie z oliwą). Patrz uwagi i Nr. 1457.

Wydać:

2 — 3 kurczaki, $\frac{1}{2}$ kg. mięsa wołowego, 10 listków żelatyny białej, 1 pietruszkę, 1 seler, 3 — 5 ziaren pieprzu.

Na auszpik:

Sok z $\frac{1}{2}$ cytryny, $\frac{1}{4}$ szkl. białego wina stołowego.

Na mus:

$\frac{1}{3}$ szkl. oliwy, 2 łyżki octu.

Do tego sos musztardowy Nr. 479 albo prowansalski Nr. 480.

1463. Majonez ze zwierzyny. Usmażyć na maśle coś z dzikiego ptactwa, wyjąć kości, nakrajać równymi kawałkami, ostudzić, ułożyć na okrągłym półmisku, oblać musem, ubrać auszpikiem, jak powiedziano w uwagach.

Wydać:

1 zająca, albo 6 jarząbków, albo głąszca, albo 3 — 4 kuropatwy. 10 dkg. masła. Resztę jak w Nr. 1457.

Osobno podać sos musztardowy Nr. 479 lub prowansalski Nr. 480.

1464. Majonez z nadziewanego prosiaka z galaretą. Oczyścić tłuste prosię, odkrajać głowę i łapki, przeciąć go wzdłuż z jednej strony, skrajać ostrożnie kości. Okrajać ostrożnie pozostałe mięso przy kościach, usiekać drobno z wątróbką prosiaka, dodać pół wątróbki cielęcej i 20 dkg. surowej cielęciny, przesmażyć to wszystko na 2 łyżkach masła, wsypać 1 — 2 ziarna tłuczonego pieprzu, włożyć pół bułki francuskiej namoczonej i wyzętej, 3 — 6 jaj, usiekać to wszystko drobno, utłuc, przetrzeć przez durszlak, posmarować tym nadzieniem wewnątrz rozplatanego na stole

prosiaka, na wierzch położyć plasterki 2 — 3 jaj na twardo, można też kawałki świeżego ugotowanego ozora, zwinąć prosiaka w rulon, owiązać serwetką i nićmi, ugotować do gotowości w rosole, ugotowanym z pozostałych kości, główki i nóżek prosiaka, z marchwią, pietruszką, selerem, 3 cebulkami, 1 — 2 listkami laurowymi. Jak rolada ugotuje się, mniej więcej po godzinie, wyjąć, ostudzić, włożyć pod lekką prasę na 2 godziny, pokrajać na plasterki, ułożyć naokoło na półmisku, przykrywając każdy kawałek musem. We środku zaś umieścić galaretę z tej rolady dodając ozór i mózg prosiaka, uszy i miękkie części głowy. Podać do tego w sosjerce sos prowansalski — patrz w uwagach.

Mus i auszpik przygotować następującym sposobem: do rosółu, w którym gotowało się prosię, dodać mocnego osobno ugotowanego rosółu z wołowiny, tak żeby wszystkiego rosółu było 6 szklanek, rozdzielić ten rosół na dwie części.

Do szklanek, przeznaczonych na auszpik, włożyć 3 — 4 listki białej żelatyny, nadać kolor karmelem lub łyżką sosu od pieczeni, sklarować 2 białkami, rozbitymi w 2 łyżkach zimnej wody, posolić. Po sklarowaniu przecedzić przez serwetkę, przywiązaną do przewróconego stołka; zastudzić w płaskiej formie, a mianowicie: wpierw wlać trochę auszpiku, a jak zastygnie położyć kawałki nadziewanego prosiaka, mózgu, ozora, uszu i t. d., jak wyżej powiedziano, zalać pozostałym auszpikiem. Z drugich 3 szklanek przygotować mus, a mianowicie: włożyć 2 listki białej żelatyny rozpuszczonej, zagotować, przecedzić przez serwetkę, jak zacznie zastygać, wlać 1/3 szkl. oliwy i ubijać miotełką, dolewając potrochu 2 łyżki octu, póki nie utworzy się gęsta piana, oblać tym każdy kawałek rolady z prosiaka.

Osobno podać sos prowansalski Nr. 480.

1465. Majonez z nadziewanych jarząbków. 3 — 4 jarzabki oczyścić, łapki i skrzydełka odrębać, przeciąć wzdłuż grzbietu, wyciąć ostrożnie kości, żeby nie przeciąć skórki, nadziać następującym nadzieniem: 1 niedużą wątróbkę cielęcą pokrajać w plasterki, włożyć do rondelka z 20 dkg. świeżej słoniny, 1 marchwią, 1 pietruszką, 1 selerem, 1 listkiem bobkowym, przesmażyć, drobno usiekać, włożyć pół bułki francuskiej namoczonej w mleku i wyjętej, 3 — 6 jaj, posolić, utłuc w moździerzu ze słoniną i włoszczyzną, przetrzeć przez durszlak, nadziać tą masą jarzabki, związać nićmi, ułożyć w rondelku wysmarowanym masłem, wstawić do pieca, żeby się upiekło; ostudzić, ponacinać plasterkami ostrym nożem, ułożyć naokoło półmiska, oblewając każdy kawałek musem. Na środku nałożyć sałatę z zielonego i białego bobu, kartofli, sałaty i t. d., jak powiedziano w uwagach, osobno podać w sosjerce sos prowansalski.

Mus przygotowuje się, jak powiedziano w uwagach, z główki lub nóżek cielęcych, albo wziąć wszystkie kości, pozostałe od jarząbków, 6 listków białej żelatyny, marchewkę, pietruszkę, seler, 1 listek bobkowy, cebulę, 1 kawałek cukru; wygotować do 4 szklanek, oddzielić $1\frac{1}{2}$ szklanki, sklarować 2 białkami, rozbitemi w 2 łyżkach zimnej wody, wlać octu i Xeresu, zagotować raz, przecedzić przez serwetkę; jak zacznie zastygać, włożyć $\frac{1}{3}$ szklanki oliwy i po kropli 2 łyżki octu, ubijać miotłką, póki nie utworzy się gęsta piana, niech zastygnie, podawać z sosem prowansalskim lub innym.

Wydać:

6 jarząbków, 1 wątróbkę cielęcą, pół bułki francuskiej, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 cebulę, 1 listek bobkowy, 20 dkg. świeżej słoniny, 3 — 6 jaj, łyżkę masła.

Na sos:

3 dkg. żelatyny, 1 listek bobkowy, octu, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ szklanki Xeresu, $\frac{1}{3}$ szklanki oliwy, 1 kawałek cukru, 2 białka.

Osobno na sos i na sałatę.

1466. Majonez z ryby faszzerowanej, ugotowanej w całości. (Proporcja na 12 osób). 3 pietruszki, 2 pory, 2 selery, 5 cebulek, 2 — 3 listki bobkowe, 10 — 20 ziaren ziela angielskiego, pęczek zieleniny, wszystkie wyjęte z ryby ości i 20 jazgarzy ugotować, przecedzić, ostudzić, włożyć 2 — 3 obrane ogórki kwaszone, $\frac{1}{2}$ — 1 butelkę wina stołowego lub Sauternu. Oczyszczoną, posoloną, nadzianą i zaszytą rybę, wagi 2 — $2\frac{1}{2}$ kg., jak: szczupaka, sandacza, łososia i inne, położyć na kratce w waniencie od ryb, zalać wystudzonym, wyżej wymienionym smakiem, żeby rybę przykryło do połowy, nakryć pokrywą, postawić na blasze, gotować na małym ogniu do gotowości, ale żeby nie rozgotowała się, ostudzić, wyjąć ostrożnie, zdjąć skórę, położyć na desce, postawić na lód, ostudzić zupełnie, przełożyć na półmisek lub deskę, przykrytą serwetką, ubrać musem, jak powiedziano w uwagach.

Nadzienie do ryby przygotować, jak powiedziano w Nr.1470. Wygotować do 6 szklanek, rozdzielić na mus i auszpik, jak powiedziano w Nr. 1457 i w uwagach. Sprobować auszpik, jeżeli nie zastygnie na łyżce, dodać kilka listków białej żelatyny. Auszpik sklarować ikłą.

Wydać:

Rybę wagi 2 — $2\frac{1}{2}$ kg., 3 pietruszki, 2 pory, 2 selery, 5 cebulek, 2 listki bobkowe, 10 — 20 ziaren ziela ang., pęczek zieleniny, $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ kg.

jazgarzy, 4 — 6 listków żelatyny, 2 — 3 ogórki kwaszone, $\frac{1}{2}$ — 1 butelkę wina.

Na farsz:

1 kg. ryby, 1 bułkę francuską, gałki muszkatałowej, ziela angielsk., soli, 6 — 8 jaj, 2 cebulki, 3 — 4 łyżki masła.

Na mus:

1 szklankę oliwy, pół szklanki octu.

Na garnitur osobno.

Podać sos prowansalski Nr. 480, mieszany Nr. 478, tatarski Nr. 461 lub musztardowy Nr. 479.

1467. Majonez z ryby z sałatą i sosem zielonym. Wziąć 1 — 1 $\frac{1}{4}$ kg. jakiegokolwiek ryby, jak lina, szczupaka, łososia, dużych okoni, pościnać plasterkami mięso grubości na palec; położyć na 2 łyżkach roztopionego masła, posolić, skropić 1 kieliszkiem wina, soku z $\frac{1}{2}$ cytryny. Jak tylko pobieleją z jednej strony, przewrócić na drugą, uważać, żeby ryba nie była surowa, ale nie usmażyła się na ciemno, potem przełożyć na okrągły półmisek i ostudzić.

Na ościach z ryby, łusce, kleju rybim, albo jazgarzach, albo płótkach ugotować auszpik, kładąc włoszczyznę i korzenie, octu, 5 — 6 szampinjonów, sklarować 2 — 3 białkami, wygotować do 3 $\frac{1}{2}$ szklanek, przecedzić przez serwetkę, ostudzić, włożyć 1/3 szklanki oliwy i ubijać miotłką dolewając potrochu 2 łyżki octu. Każdy kawałek ryby maczać w musie; ułożyć w krążki na półmisku, obłożyć sałatą a środek wypełnić następującym sosem: wyjąć pestki z 10 oliwek, 10 sardeli, 10 korniszonów, 1 łyżkę kaparów, 10 żółtek ugotowanych, usiekać, utłuc wszystko razem w moździerzu, przetrzeć przez sito; 2 żółtka surowe mieszać w kamiennej misce, aż zbieleją z łyżeczką musztardy, dodając po kropki oliwę i łyżeczkę octu, włożyć 2 kawałki cukru miałkiego, 1 łyżkę usiekanej zieleniny, jak kopru, estragonu, soli i esencji ze szpinaku, zmieszać wszystko razem.

Sałatę przygotować następującym sposobem: zielony bob nakrajać równo plasterkami i ugotować we wrzącej posolonej wodzie; odlać na durszlak, przelać zimną wodą, postawić na lodzie. Tak samo ugotować szparagi, kartofle, kalafior, zmieszać z bobem, włożyć świeżych ogórków, pieczonej ćwikły (wszystko pokrajane w plasterki), zielonej pietruszki, kopru, estragonu, zaprawić 2 — 3 łyżkami octu, oliwą, solą, trochę musztardy i cukru.

Wydać:

1 ¼ kg. dużej ryby, 1 ¼ kg. drobnej ryby, 1 dkg. żelatyny 1 ½ łyżki masła, 1 kieliszek wina, pół cytryny, 2 marchwie, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 por, 3 cebule, 5 — 7 ziaren ziela angielskiego, 1 — 2 listki bobkowe, 5 — 6 szampinjonów, pół szklanki oliwy, ½ szkl. Xeresu, ½ szkl. octu, 2 — 3 białka.

Na sos:

10 oliwek, korniszonów, 1 łyżkę kaparów, 10 jaj, 2 żółtka, ¾ szkl. oliwy, łyżeczkę octu, zieleniny, 2 garście szpinaku, 2 kawałki cukru.

Na sałatę:

12 zielonych bobów, 6 — 9 szparagów, 6 kartofli, 1 ćwikłę, 1 kalafior, 2 ogórki, octu, zieleniny, pietruszki, kopru, estragonu, oliwy, musztardy, 2 — 3 kawałki cukru, soli, pieprzu.

1468. Majonez z ryby. 2 ¼ kg. lina, szczupaka, karpia, łososia, okonia, lub jazgarzy lekko podsmażyć jak powiedziano w Nr. 1467. Ugotować auszpik, ugotować go do 3 ½ — 4 szklanek, jak powiedziano w uwagach, ubić na pianę, zalać rybę w formie, ostudzić, wyłożyć na półmisek.

We środek nalać sosu mieszanego, do którego można podać pół szklanki mocnego auszpiku; naokoło ubrać sałatą.

Podać do tego sosu mieszany Nr. 478, lub musztardowy Nr. 479, albo prowansalski Nr. 480 lub tatarski Nr. 461.

Wydać:

1 ¼ kg. dużej ryby, 1 ¼ kg. drobnej ryby i 1 dkg. kleju rybiego, albo 1 ¼ kg. ryby i 4 nóżki cielęce.

2 marchwie, 1 pietruszkę, 1 seler, 1 por, 3 — 4 cebulki średniej wielkości, 20 — 30 ziaren ziela ang., 2 — 3 listki bobkowe, soli, ½ — 1 szklankę octu, 3 — 5 jaj, 1/3 szkl. oliwy, ½ łyżki masła, 1 kieliszek wina, pół cytryny, musztardy, 2 kawałki cukru dla nadania koloru, sałatę i różne upiększenia.

1469. Majonez z całkowitej ryby, szczupaka, sandacza i lina. Oczyszczyć 1 ¼ kg. rybę, posolić na 1 godzinę, zawiązać w serwetkę, owiązać nićmi, włożyć do wanienki od ryb.

Tymczasem zagotować wodę z włoszczyzną i korzeniami, wlać pół szklanki octu, ostudzić, zalać szczupaka, zagotować; jak ryba będzie gotowa, odstawić wanienkę, ostudzić, nie wyjmując ryby z wody, potem wyjąć ostrożnie z wanienki i serwetki, jak woda ocieknie, położyć na półmi-

sku lub desce, przykrytej serwetką, oblać musem, ubrać auszpikiem i tak dalej jak powiedziano w uwagach. Do musu dodać do tego samego rosółu 1 ¼ kg. drobnej ryby i 1 dkg. kleju rybiego; ugotować do 4 szklanek, składować białkami, jak powiedziano w uwagach.

Wydać:

Szczupaka 1 ¼ kg., 1 dkg. kleju rybiego, 1 ¼ kg. drobnej ryby, albo nóżki cielece.

½ szkl. octu, soli, 2 marchwie, 1 pietruszkę, 1 por, 1 seler, 5 cebul, 5 ziaren ziela ang., 1 — 2 listki bobkowe, ½ szkl. oliwy, 2 kawałki cukru, 2 białka.

Osobno na garnitur.

Podaje się do niego sos prowansalski Nr. 480 albo musztardowy Nr. 479 albo mieszany Nr. 478.

1470. Majonez z całkowitej faszzerowanej ryby smażonej. (Proporcja na 12 — 18 osób). 2 — 2 ¼ kg. rybę jak szczupaka, sandacza, łososia oczyścić, przeciąć wzdłuż grzbietu, wyciąć ość grzbietową, posolić, wybrać inne ości, nadziać następującym farszem:

1 ¼ kg. ryby bez ości drobno usiekanej, włożyć do moździerza, dodać 1 ½ bułki francuskiej, namoczonej w mleku i wyzętej, 2 ½ łyżki masła, 10 ziaren ziela ang., soli (2 drobno usiekane cebulki, przesmażone w 1 łyżce masła), pół gałki muszkatałowej, 6 — 10 jaj, utłuc wszystko razem przetrzeć przez sito drewnianą łyżką, nadziać rybę, zaszyć; położyć na blasze wysmarowanej 1 łyżką masła, posypać drobno usiekaną pietruszką, cebulką, porem, solą, oblać ½ — 1 szkl. tłustego rosółu, przykryć złożoną we dwoje umaczaną w tłustym rosole czystą ściereczką, upiec w piecu, oblewając często tym samym sosem.

Kiedy ryba będzie gotowa, wyjąć, oczyścić, ostudzić, ułożyć na podłużnym półmisku, ubrać musem, kolorowym auszpikiem i innym garniturem jak powiedziano w uwagach.

Wydać:

2 ½ kg. rybę.

Na farsz:

1 ¼ kg. ryby bez ości, 1 ½ bułki francuskiej, 1 szkl. mleka, ziela ang., 6 — 10 jaj, 20 dkg. masła (2 cebulki).

Na mus:

2½ kg. drobnej ryby, ości, łuskę, 1½ dkg. kleju rybiego 1 i pół pietruszki, 1½ pora, 2 selery, 4 — 6 cebulek, 10 ziaren ziela ang., 2 — 3 listki bobkowe, 1 szklankę Xeresu, 1 szklankę octu, 1½ szkl. oliwy, 2 — 3 listki czerwonej żelatyny i garnitur.

Podać sos prowansalski Nr. 480 lub mieszany Nr. 478 lub musztardowy Nr. 473.

1471. Całkowita ryba na zimno, pstrąg, łosoś, jesiotr, sandacz i inne. Jedną z tych ryb, wagi 1½ — 2 kgr., oczyścić, wymyć, obsuszyć serwetką, posolić, zawinąć w suchy ręcznik, niech poleży godzinę, Ugotować rosół z 2 pietruszek, selera, 2 — 4 cebulek, 1 — 2 listków bobkowych, 2 ziarna ziela ang., 2 ziarna pieprzu, pęczka zieleniny, i 20 jazgarzy, ostudzić, nalać na rybę ułożoną na kratce w wanience do ryb, dodać ½ szklanki kwasu ogórkowego, ¼—1 szkl. Sautern'u, Xeresu lub szampańskiego, dodać wody, żeby ten rosół przykrywał rybę, prawie całkowicie, zagotować, żeby ryba nie rozgotowała się.

Jak będzie gotowa ostudzić w tym samym rosole, potem wyjąć, dać jej obeschnąć i zastygnąć, przełożyć na długi półmisek, oblać następującym sosem:

Rosół wygotować do 3½ szklanki, dodając, jeżeli okaże się potrzeba, kilka listków białej żelatyny lub kleju rybiego, przecedzić, jak ostygnie, wlać $\frac{1}{3}$ szkl. oliwy rozartej z ½ łyżeczką musztardy, 1 — 2 kawałkami cukru miłkiego i 1 żółtkiem, ubijać miotłką do połowy gotowości, to znaczy żeby utworzyła się lekka piana, włożyć łyżkę kaparów, połową tego sosu oblać rybę, położoną na półmisku. Włożyć rybie w pysk pęczek zielonej pietruszki, ogon też przykryć zieloną pietruszką; naokoło ułożyć kupki młodej sałaty, zmieszanej z pozostałym rzadkim sosem, przekładając dużymi czerwonymi rakami.

1472. Całkowita ryba na zimno do śniadania. Rybę ugotować w wanience, jak powiedziano o rybach w Nr. 1130. Nie wyjmować póki nie ostygnie. Jak ostygnie, wyjąć z kratką na stół i zdjąć skórę. Kiedy obeschnie, przełożyć na półmisek grzbietem do góry tak, żeby mocno się trzymała. Położyć po jednym czerwonym raku na szyi, na środku i bliżej ogona ryby. Puste miejsca przykryć listkami selera. Naokoło ryby ułożyć drobną kostkę z jasnego przezroczystego auszpiku.

Auszpiku przygotować 2 szklanki z 25 drobnych jazgarzy, które rozgotować, w małej ilości wody; do tej wrzącej zupy nalać utłuczoną i rozprowadzoną wodą ikrę, sok z ¼ cytryny, Xeresu do smaku, karmelu, przykryć

i odstawić na brzeg blachy, potrzymać z $\frac{1}{2}$ godziny, żeby auszpik sklarował się, przecedzić przez mokrą serwetkę, przywiązaną do przewróconego stołka nalać na półmisek, niech zastygnie.

1473. Ryba na zimno. Ugotować rybę jak powiedziano w Nr. 1130, nie wyjmować, póki nie ostygnie, położyć na półmisku, zdjąć skórę, ubrać naokoło zieloną pietruszką, podać osobno sos musztardowy Nr. 476, sos zimny ze śmietaną Nr. 481, albo zimny sos musztardowy z kaparami Nr. 479.

WINEGRET I INNE POTRAWY NA ZIMNO.

Uwaga. Winegret przygotowuje się z wołowiny, ze zwierzyny, śledzia i ryby, przyczem dodaje się jarzyny, jak: ogórki, kartofle, buraki. Ogórki należy obrać ze skórki i pokrajać w kostkę ukośną. Kartofle obrane, wymyte włożyć do zimnej wody posolonej, gotować pod pokrywą, żeby nie rozgotały się; odlać wodę, niech ostygną pod pokrywą. Potem pokrajać w plasterki, lub gwiazdki. Buraczki średniej wielkości podłużne, nie okrągłe, obmyć, nie obcinając korzonków, włożyć do zimnej wody, żeby ledwo przykryła, ugotować, nie przykrywając pokrywą, lub też upiec w piecyku.

Jak buraczki będą miękkie, odlać wodę, obrać ze skórki, pokrajać w plasterki lub gwiazdki. Resztki można usiekać drobno, zmieszać z drobno usiekaną zieloną pietruszką, polać sosem musztardowym, położyć na dno półmiska, a potem kłaść resztę w formie górki.

Winegret ten można ubrać, kładąc naokoło na półmisku plasterki kartofli i buraczków jednakowej wielkości, mieszając z sałatą i zieloną pietruszką.

Oblać sosem musztardowym Nr. 476, sosem prowansalskim Nr. 480 albo tylko octem, oliwą, trochę soli i t. d.

1474. Winegret ze zwierzyny. Pozostałą z obiadu pieczoną zwierzynę, szczególnie jarzabki, pokroić na cienkie plasterki, zmieszać z ugotowanymi kartoflami (patrz uwagę), świeżymi obranymi ogórkami, dodając kaparów i oliwek, zalać sosem prowansalskim Nr. 480. Podając, można osypać zieleniną.

1475. Winegret letni, postny. Wziąć ugotowanych i oczyszczonych suchych grzybów, solonych lub marynowanych rydzy. Ugotować osobno w słonej wodzie do miękkości oczyszczone i pokrajane szparagi, pokrajaną zieloną fasolę, kalafiory, młode kartofle, wyjąć na durszlak, przelać zimną

wodą, ułożyć w salaterce, dodając plasterki świeżych ogórków, wlać 2 łyżki oliwy, łyżkę octu, wsypać usiekane listki estragonowe i koper, wymieszać, przełożyć na półmisek, w formie górki, obłożyć plasterkami jednakowej wielkości kartofli i buraczków, przekładając pęczkami zielonej pietruszki.

Wszystkiego na surowo powinno być 1 ½ kg.

1476. Winegret zimowy, postny. Ugotowane kartofle pokrajać w plasterki, również buraczki, rzepę, obrane ogórki kwaszone, ugotowany biały bób, kalafiory marynowane, trochę korniszonów, zieleniny siekanej, zmieszać z 2 łyżkami oliwy i ½ łyżką octu i t. d. (patrz w uwagach).

1477. Winegret z ryby. Na winegret z ryby należy brać duże ryby, mające mało ości, jak jesiotra, łososia, sandacza, pstrągi i t. d.

Oczyszczoną rybę, przeciąć wzdłuż, odjąć mięso od kości grzbietowej, następnie od skórki, wyjąć o ile się da wszystkie drobne ości, ażeby łatwiej to zrobić, krajać niewielkimi plasterkami ukośnie do ogona.

Plasterki te posolić, popieprzyć, pokropić sokiem cytrynowym, włożyć do rondelka miedzianego, wysmarowanego masłem, dodać 2 łyżki masła, wody, przykryć koniecznie pokrywką, żeby ryba na wierzchu nie obeschła, wstawić do niezbyt gorącego pieca lub na brzeg blachy, żeby ryba ugotowała się i obsmażyła do gotowości, na co potrzeba 15 minut.

Kiedy ryba będzie gotowa, wynieść na zimno, niech ostygnie.

Wtedy położyć na półmisku pokrajane kartofle i buraczki, jak powiedziano w uwagach, następnie warstwami plasterki ryby i kartofli z burakami. Każdą warstwę oblać sosem musztardowym Nr. 476 lub sosem prowansalskim. Następnie obrównać, puste miejsca wypełnić szyszkami rakowemi, przykryć sosem prowansalskim. Można posypać drobno usiekaną zieleniną postawić na zimnie, żeby sos zastygł.

Podając, ubrać, jak powiedziano w uwagach.

1478. Winegret z gotowanej wołowiny. Nakrajać plasterki gotowanej wołowiny, ułożyć na półmisku w formie górki, ubrać z wierzchu cienkimi plasterkami wędzonego lub gotowanego ozora, jajami na twardo, plasterkami i świeżych lub kwaszonych ogórków, marynowanymi wiśniami, piklami i t. d., oblać zimnym sosem musztardowym Nr. 479.

Wydać:

1 klgr. gotowanej wołowiny ¹/₃ ozora, 3 jajka, 2 — 4 ogórki, łyżkę marynowanych wisien, łyżkę pikli i t. d.

Na sos Nr. 479.

Łyżeczkę musztardy,
 6 żółtek suszonych, 2 łyżki oliwy,
 $\frac{1}{2}$ szklanki octu, 6 kawałków cukru, wody gotowanej
 $\frac{1}{2}$ małego słoika kaparów.

1479. Winegret z kartofli i śledzia. Ugotować $\frac{1}{2}$ garnca kartofli, pokrajać w cienkie plasterki; 2 oczyszczone i wymyte śledzie, 2 cebule usiekać drobno, 2 — 4 żółtka na twardo utrzeć do gładkości z 2 łyżkami oliwy, 2 łyżeczkami musztardy, włożyć pieprzu, 1 łyżkę kaparów, łyżkę octu estragonowego, wszystko wymieszać — podać.

1480. Winegret z różnego mięsa. Wziąć pieczone: zwierzynę, cielęcinę, wołowinę lub gotowaną rybę, jak jesiotra, szczupaka, łososa, dodać 1 — 2 ugotowane lub pieczone buraki, 1 łyżkę korniszonów, 1 kwaszony lub świeży duży obrany ogórek, 1 śledzia 2 jajka na twardo; 5 — 6 rydzy marynowanych, 1 łyżkę pikli, 5—6 kartofli ugotowanych, drobno pokrajanych, 2 łyżki kaparów, 3 łyżki kwaszonej kapusty, $\frac{1}{4}$ szklanki ugotowanej w posolonej wodzie białej fasoli, oliwek 20 sztuk bez pestek.

Wszystko to nakrajać w kostkę, dodając zielonej pietruszki, soli, pieprzu, $\frac{1}{2}$ szkl. octu, 2 łyżki oliwy, kto lubi 1 łyżeczkę musztardy, 2 — 3 kawałki cukru, wymieszać, wyłożyć na półmisek, obłożyć ładnie plasterkami kartofli i buraczków, naokoło przybrać zieloną pietruszką, albo różnokolorowym auszpikiem, plasterkami cytryny, jaj na twardo.

ROZDZIAŁ TRZYNASTY

Naleśniki, bliny rosyjskie, grzanki potrawy z jajek.

A. NALEŚNIKI.

Uwaga. Naleśniki należy smażyć na cienkiej patelni, które przed smażeniem smarować najlepszą niesoloną wieprzową słoniną. Ciasto powinno być rzadkie, nalewać na patelnię bardzo mało, żeby rozlało się cienko po całej patelni; jeżeli nalało się za dużo, zlać z powrotem do ciasta. Trzeba właściwie unikać zlewania do ciasta, a wprawić się do nalewania potrzebnej tylko ilości, stosownie do wielkości patelni. Jeżeli ciasto ma krupki, należy przecedzić przez rzadkie sito. Kiedy naleśnik zaczyna się podnosić, odchodzić od patelni i kiedy podsmaży się z jednej strony, odcinać nożem naokoło od patelni, przewracać na deseczkę, albo przewróciwszy podsmażyć też z drugiej strony, uprzednio posmarowawszy tę stronę masłem. Następnie dla drugiego naleśnika, znów posmarować patelnię masłem lub słoniną, podegrzać, wlać ciasto i t. d. Takie naleśniki smaży się z jednej lub dwóch stron, stosownie do przeznaczenia — mianowicie, jeżeli przeznacza się na babki, puddingi, to obsmaża się z dwóch stron, w przeciwnym razie z jednej strony.

Proporcja na 6 — 8 osób.

1636. Naleśniki zwykłe. Rozetrzeć 2 żółtka z $\frac{1}{2}$ łyżeczką soli, $\frac{1}{2}$ łyżeczką cukru i $\frac{1}{2}$ łyżeczką masła, rozprowadzić, dolewając po trochu 3 szklankami mleka. Następnie wlać to wszystko, ciągle mieszając do dwóch szklanek mąki, rozetrzeć doskonale, żeby grudek nie było, jeżeli trzeba — przecedzić, dołożyć pianę z 2 białek. Smażyć jak wyżej z dwóch stron.

Wydać:

3 szklanki mleka, 2 szklanki mąki, 2 jajka, $\frac{1}{2}$ łyżki masła 10 dkg. niesolonej słoniny, 10 dkg. masła, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru. Z tej porcji wyjdzie 20 naleśników. Można też robić na wodzie, nie dodając ani jaj ani masła.

1637. Naleśniki z cukrem i konfiturą. Usmażyć naleśniki jak w Nr. 1636 podsmażając z jednej strony. Kiedy wszystkie naleśniki będą gotowe, składać we czworo, niepodsmażoną stroną na wierzch. Położyć masła na patelnię, układać naleśniki, ostre końcami do środka, posmarować z wierzchu masłem i postawić na ogniu. Kiedy podsmaży się z jednej strony, przewracać na drugą, podawać gorące, posypując cukrem.

Osobno podać cukier i konfitury.

Wydać to samo co w Nr. 1636 dodając cukier i konfitury.

1638. Naleśniki z serem. Usmażyć naleśniki jak w Nr. 1636. Podsmażyć z jednej strony, posmarować podsmażoną stronę twarogiem, składać w kształcie książki i podsmażyć z dwóch stron.

Twaróg przygotować następującym sposobem: 20 dkg. twarogu dobrze wycisnąć, przetrzeć przez sito, włożyć lekko rozpuszczonego masła, żółtek, cukru, soli, kto chce dodać cynamonu.

Wydać na ciasto:

3 szklanki mleka, 2 szklanki mąki, 2 jajka, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, 10 dkg. słoniny, 10 dkg. masła. Do nadzienia: 20 dkg. twarogu, 2—3 łyżeczki mąki, 5 dkg. masła, 2 — 3 żółtka, łyżkę stołową cukru, szczyptę soli, $\frac{1}{4}$ szklanki cynamonu.

Do takich naleśników z twarogiem podaje się osobno cukier, cynamon i świeża gęsta śmietana.

1639. Naleśniki przekładane masą owocową. Usmażyć naleśniki jak w Nr. 1636. Podsmażyć z jednej strony. Podsmażoną stronę smarować cienko konfiturami bez soku, marmeladą lub powidłami, składać w trójkąty, albo w kształcie książki, położyć na gorącą patelnię z masłem. Posmarować też z wierzchu masłem, można posypać cukrem. Podsmażone z jednej strony, przewracać na drugą.

Wydać gorące — osobno cukier.

Tak przekładane naleśniki, można zwinąć w trąbkę, umoczyć w jajku i bułeczce i smażyć na maśle.

Wydać:

tak jak w Nr. 1636 dodając 1 szklankę marmelady, powideł lub masy z jabłek, wisien, śliwek.

1640. Naleśniki z beszamelem. Usmażyć naleśniki Nr. 1636, podsmażyć z jednej strony, podsmarować jakimi gęstymi konfiturami lub marmeladą, zwinąć w trąbkę, umoczyć w jajku, obtoczyć w bułce tartej, podsmażyć, ułożyć na półmisku, oblać słodkim beszamelem, a mianowicie: wziąć łyżkę najświeższego masła śmietankowego, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, rozmieszać doskonale, rozprowadzić 2 szklankami śmietanki, lub mleka niezbieranego, zagotować kilka razy; jeżeli robią się grudki, przetrzeć przez rzadkie sito, wsypać $\frac{1}{2}$ szklanki mialkiego cukru, dla smaku trochę cynamonu, skórki cytrynowej, gorzkich tłuczonych migdałów albo czekolady, zagotować i oblać naleśniki:

Wydać to, co w Nr. 1636, dodając:

1 szklankę konfitur lub marmelady.

Na beszamel:

łyżkę masła, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, 2 szklanki mleka, $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, cynamonu, skórki cytrynowej, czekolady lub migdałów.

1641. Naleśniki z sabajonem. Usmażyć naleśniki Nr. 1636, pokrajać w paski na pół palca szerokie; $\frac{1}{2}$ kilo masła zagotować, postawić, żeby się ustało, przecedzić, znów zagotować, wrzucić pokrajane naleśniki, mieszać póki się nie podsmażą. Wtedy wyjąć łyżką durszlakową na sito, na bibułę. Kiedy masło ocieknie, złożyć naleśniki do rondelka, posypać cukrem i cynamonem i wstawić na kilka minut do pieca.

Wyłożyć na półmisek, oblać sabajonem Nr. 358, albo sosem z rumem.

Wydać to, co do Nr. 1636, dodając:

łyżeczkę cynamonu,
 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru,
 $\frac{1}{2}$ kg. masła.

1642. Naleśniki z kaszką krakowską. Usmażyć naleśniki Nr. 1636, podsmażyć z jednej strony, rozsmarować cienką warstwą kaszki Nr. 1750, złożyć każdy naleśnik w formie książki, podsmażyć, zaraz wydawać.

Wydać na naleśniki:

3 szkl. mleka, 2 szkl. mąki, 2 jajka, 10 dkg. słoniny, 15 dkg. masła, soli i cukru.

Na kaszkę:

$\frac{1}{2}$ szklanki kaszki krakowskiej, 1 jajko, 1 szklanka mleka lub wody, $\frac{1}{4}$ szklanki rodzynek bez pestek, 1 łyżka masła, cynamonu, $\frac{1}{4}$ szklanki cukru.

Takie naleśniki można też podawać do zupy, lub barszczu, wtedy do kaszki nie kłaść cynamonu, cukru i rodzynek, a tylko sól.

1643. Zapiekaniec z naleśników z jabłkami. Usmażyć naleśnik Nr. 1636 podsmażyć z dwóch stron, kłaść do rondla wysmarowanego masłem, przekładając drobno krajanymi jabłkami i kawałkami masła, posypując cukrem, kto chce cynamonem i tłuczonymi gwoździkami. Wstawić do gorącego pieca na 1 godzinę, żeby się zrumienił naokoło. Podając, wyłożyć ostrożnie na półmisek.

Osobno podawać cukier.

Wydać na naleśniki:

2 szkl. mąki, 3 szkl. mleka, 2 jajka, 1 kgr. jabłek, $\frac{1}{2}$ szkl. cukru, $\frac{1}{4}$ kg. masła ($\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu) gwoździków.

1644. Karawaj z naleśników z kremem. Usmażyć naleśniki Nr. 1636, podsmażyć z dwóch stron, ułożyć w rondlu, wysmarowanym masłem i osypanym bułeczką, przekładając każdy naleśnik następującą masą: 4 żółtka rozetrzeć do białości z $\frac{1}{2}$ szklanką cukru, wlać $\frac{1}{2}$ szkl. świeżej gęstej śmietany, rozmieszać doskonale. Przykryć z wierzchu naleśnikiem, wstawić do niezbyt gorącego pieca na 20 minut, żeby krem zapiekł się, a nie rozpuścił. Podając wyłożyć na półmisek, posypać cukrem.

Wydać:

2 szkl. mąki, 3 szkl. mleka, soli, 4 — 5 jajek, 5 dkg. masła, 15 dkg. masła do smażenia naleśników, $\frac{1}{2}$ szkl. cukru, $\frac{3}{4}$ szkl. śmietany, 4 żółtka, $\frac{1}{4}$ szkl. cukru do osypania.

1645. Karawaj z naleśników z wątróbką. Usmażyć naleśniki Nr. 1636, podsmażyć z dwóch stron, złożyć do rondla, wysmarowanego masłem, przekładając następującym farszem: $\frac{1}{2}$ płuc i $\frac{1}{2}$ wątróbki cielecej ugoto-

wać z korzeniami i solą, wyjąć, drobno usiekać. Rozpuścić 2 łyżki masła, przesmażyć 1 drobno posiekaną cebulę, włożyć w to wątróbkę i płuca, podsmażyć mieszając, dodać soli, pieprzu, ziela angielskiego, gałki muszkatałowej, 4 — 5 na twardo ugotowanych jajek drobno posiekanych, rozmieszać ostudzić.

Wstawić do pieca na godzinę; podając, wyłożyć na półmisek, oblać sosem Nr. 406.

Wydać na naleśniki:

3 szkl. mleka, 2 szkl. mąki, 2 jajka, soli, 15 dkg. masła, kawałek słoniny.

Na farsz:

$\frac{1}{2}$ wątróbki, $\frac{1}{2}$ płuc cielęcych, 1 marchew, 1 pietruszkę, 1 cebulę, 4—5 jaj, $1\frac{1}{2}$ łyżki masła, gałki muszkatałowej, pieprzu, ziela angielskiego.

Na sos osobno.

Taki karawaj podaje się do barszczu.

1646. Karawaj z naleśników z różnym farszem. Usmażyć naleśniki Nr. 1636, podsmażyć z dwóch stron, ułożyć w rondlu wysmarowanym masłem, przekładając różnym farszem, a mianowicie: mięsnym, z twarogu i z kaszy manny na sucho, wstawić do pieca, żeby karawaj zrumienił się. Podając, wyłożyć na półmisek.

Wydać na naleśniki:

3 szkl. mleka, 2 szkl. mąki, 2 jajka, 15 dkg. masła, 10 dkg. słoniny,

Na mięsny farsz:

$\frac{1}{2}$ klg. gotowanej wołowiny, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, $\frac{1}{2}$ cebuli, soli, ziela ang., 1 — 2 jajka, ugotowane na twardo.

Na farsz z twarogu:

$\frac{1}{4}$ kg. twarogu, 1 jajko, 1 — 2 łyżki śmietany, $\frac{1}{2}$ łyżki masła śmietankowego.

Na kaszkę mannę na sucho.

1 łyżkę masła zagotować z $\frac{1}{2}$ szkl. mleka, wsypać $\frac{1}{2}$ szkl. kaszki manny, którą wprawdzie zatrząść 1 jajkiem i wysuszyć, posolić, zagotować mieszając.

1647. Karawaj z naleśników z farszem z wołowiny. Usmażyć naleśniki 1636, podsmażyć z dwóch stron, ułożyć w rondlu, wysmarowanym masłem, przekładając każdy naleśnik farszem z wołowego mięsa. Na wierzch włożyć więcej masła, wstawić do pieca, kiedy zrumieni się naokoło, wyłożyć na półmisek, podać, polewając sosem z cebuli, albo rumianym sosem Nr. 406 do barszczu.

Wydać:

3 szkl. mleka, 2 szkl. mąki, 2 jajka, 2 łyżki masła, 10 dkg. słoniny.

Na farsz Nr. 360 .

Mięsa wołowego gotowanego, 1 pieczoną cebulę, 2 — 3 jajka na twardo pieprzu tłuczonego, soli, 2 łyżki masła.

1648. Karawaj (zapiekaniec) z naleśników z ryżem i mózdzkiem. Usmażyć naleśniki Nr. 1636, podsmażyć z dwóch stron; 1 szklankę ryżu zawiązać w gałganek, obgotować w solonej wodzie do połowy, miękkości, żeby był sypki. Wybrać rondel takiej wielkości, jak naleśniki, wysmarować masłem, wysypać bułeczką, kłaść naleśniki, przekładając każdy ryżem, na który kłaść kawałki mózgu, posypać sparzonymi wrzątkiem rodzynkami, przykryć rondel pokrywą, wstawić do pieca. Podać osobno cukier, albo rumiany sos Nr. 406.

Wydać na naleśniki:

2 jajka, 3 szklanki mleka, 2 szkl. mąki, 10 — 20 dkg. masła, 2 — 3 sucharki, 1 szkl. ryżu, $\frac{1}{2}$ szkl. rodzynek, 20 dkg. mózgu.

(Cukier albo sos Nr. 406).

1649. Naleśniki holenderskie. $\frac{1}{3}$ szkl. roztopionego masła ostudzić, rozetrzeć do białego, wbić 3 żółtka, wsypać 3 — 4 kawałki cukru, prawie $\frac{1}{8}$ szklanki mąki, rozmieszać, żeby nie było grudek, wlewać po trochu $1\frac{2}{3}$ szkl. śmietanki, soli, rozmieszać, włożyć pianę z 6 białek; patelnię rozgrzać, wlać łyżeczkę roztopionego masła, a potem 2 łyżki ciasta tak, żeby naleśniki były grubsze niż zwykle, a cieńsze od blinów rosyjskich, smażyć na otwartej fajerce. Jak naleśniki będą gotowe, złożyć do rondla, wysmarowanego masłem, przekładać konfiturami, wstawić do pieca na 10 minut; podając, wyłożyć na półmisek, oblać sabajonem, albo innym słodkim sosem albo syropem, albo pokryć merengą z 4 białek i 20 dkg. cukru. Wstawić do pieca na 10 minut.

1650. Naleśniki holenderskie inaczej. Takież naleśniki, tylko z innej proporcji, a mianowicie: 5 żółtek rozetrzeć do białego z $\frac{1}{2}$ szkl. cukru, wlać prawie $\frac{1}{2}$ szkl. śmietanki, włożyć skórki cytrynowej i $\frac{3}{4}$ szkl. mąki przesianej, rozmieszać, żeby grudek nie było, włożyć pianę z 5 białek, wstawić miskę z ciastem do zimnej wody, żeby piana nie opadła i smażyć, jak wyżej powiedziano.

Wydać:

5 jaj, $\frac{3}{4}$ szklanki mąki, $\frac{1}{2}$ szklanki śmietanki, 10 dkg. cukru, $\frac{3}{4}$ lub 1 szklankę konfitur, 30 dkg. masła.

Polać sabajonem, albo słodkim sosem, albo pokryć merengą, albo posypać cukrem z cynamonem i oblać syropem.

1651. Naleśniki z cytryną. Usmażyć naleśniki 1636, na małych patelniach, podsmażyć z dwóch stron, połowę obsypać cukrem, skórką cytrynową, wycisnąć na każdy naleśnik kilka kropel soku cytrynowego, składać po dwa i podawać gorące. Albo ułożyć w rondlu rzędami, podając, wyłożyć na półmisek; można ubrać merengą i konfiturami.

Wydać:

3 szkl. mleka, 2 szkl. mąki, 1—2 jajka, soli, 1 cytrynę, $\frac{1}{2}$ szkl. cukru, 15 dkg. masła (4 białka, $\frac{1}{2}$ szkl. cukru, konfitury).

1652. Naleśniki po angielsku. $\frac{1}{2}$ szkl. mąki, $\frac{1}{2}$ szkl. żółtek, $\frac{1}{2}$ szkl. śmietanki, $\frac{2}{3}$ szkl. masła roztopionego, $\frac{1}{3}$ szkl. cukru, skórka z jednej cytryny, rozmieszać doskonale, włożyć pianę z pozostałych białek; smażyć na małych patelniach, posmarowawszy tylko pierwszy raz masłem, nie przewracać naleśników na drugą stronę, smażyć na odkrytej fajercie, żeby zrumieniły się z wierzchu. Złożyć jeden na drugi na półmisek, smarując piórkiem następującym sosem: sok z 1 cytryny zmieszać z $\frac{1}{4}$ szkl. wina stołowego i $\frac{1}{4}$ szkl. cukru; ułożone na półmisku naleśniki pokryć merengą, to jest 4 ubitemi białkami, zmieszanymi z $\frac{1}{2}$ szkl. cukru; wstawić do pieca na kilka minut; podając, ubrać konfiturami.

Wydać:

$\frac{1}{2}$ szkl. mąki, 6 jaj, $\frac{1}{2}$ szkl. śmietanki, $\frac{3}{4}$ szkl. roztopionego masła. Prawie szklankę cukru, 1 cytrynę, $\frac{1}{4}$ szkl. wina stołowego, 4 białka ($\frac{1}{4}$ albo $\frac{1}{2}$ szkl. konfitur).

1653 Pieróg z naleśników. Usmażyć naleśniki Nr. 1636, podsmażyć z dwóch stron, posmarować jakim syropem, zwinąć każdy naleśnik w trąbkę, przekrajać na 3 — 4 części. Rondel wysmarować masłem, obsypać bułeczką, włożyć naleśniki, 2 szkl. śmietanki, rozmieszać z 4 żółtkami i $\frac{1}{2}$ szkl. cukru, włożyć pianę z 4 białek, rozmieszać, oblać naleśniki, wstawić do niezbyt gorącego pieca.

Wydać na naleśniki:

3 szkl. mleka, 2 szkl. mąki, 2 — 3 jajka, 2 łyżki masła, $\frac{1}{2}$ szkl. syropu, 2 szkl. śmietanki, 4 jajka, $\frac{1}{2}$ szkl. cukru.

BLINY ROSYJSKIE.

Uwaga: 1) Głównym przysmakiem na ostatki uważa się u Rosjan bliny, u Polaków — pączki, a u Niemców — bułeczki niemieckie.

Bliny rosyjskie bywają różnych gatunków: 1) czysto gryczane na drożdżach, 2) czysto pszenne, 3) gryczane na wpół z mąką pszenną i 4) na sódzie, która zastępuje drożdże.

2) Przyprawa blinów może być różna, ale smażenie zawsze jednakowe, a mianowicie: kiedy ciasto rośnie po raz ostatni, nie trzeba go mieszać, żeby nie opadło, a brać łyżką i lać na małe rozpalone patelki, których przed użyciem nie należy nigdy myć wodą, a stare zarówno jak i nowe patelki postawić na blasze, nalać trochę tłuszczu, nasypać grubej soli, dobrze zagrzać i odstawić. Kiedy trochę ostygną, szybko i dokładnie wytrzeć szarym papierem, żeby zetrzeć brud i spaleniznę. Potem jeszcze raz wytrzeć suchą solą, a następnie suchą czystą ściereczką.

3) Nigdy również nie trzeba patelki skrobać nożem, a jeżeli ciasto źle odchodzi, to wyczyścić znów, jak powiedziano wyżej, posmarować masłem i zacząć smażyć.

4) Patelki nie mogą być inne, jak czarne żelazne, ciasta nie trzeba lać dużo, i smażyć bliny niedługo. Jeżeli zdarzy się że ciasto jest za gęste, to nie można wszystkiego rozrobić mlekiem, ale osobno wziąć dwie łyżki do innego naczynia, rozmieszać doskonale z mlekiem i wtedy dopiero dodać do całego ciasta, mieszając lekko, żeby nie opadło.

5) Mąka gryczana powinna być sucha, świeża, bez czarnych krulek i nie stęchła.

6) Smażyć bliny należy na blasze, albo lepiej na gorących węglach. Kiedy bliny zaczną podnosić się i rumienić, trzeba skropić masłem — je-

żeli smażyć na blasze, to przewrócić, podsmażyć, a potem układać osobno, trzymając w ciepłym miejscu, żeby nie stygły. Wogóle smażyć bliny przed samem wydaniem. Nalewając ciasto na patelki, trzeba za każdym razem smarować piórkiem, nie żałując masła. Ciasto powinno być gęściejsze, niż na naleśniki, na które bierze się 2 szkl. mąki na 3 szkl. mleka, a na bliny rosyjskie na 3 szkl. wody z mlekiem i drożdżami brać mąki również 3 szklanki.

To jest proporcja w przybliżeniu, trudno jest bowiem określić ilość dokładnie, gdyż mąka bywa różnych gatunków, jak również nasypana lżej lub więcej. Bliny powinny być daleko grubsze od naleśników, powinny być porowate, lekkie. Trzeba nauczyć się smażyć bliny, do czego można tylko dojść wprawą. Dobroć blinów najwięcej zależy od drożdży, od wyrobienia ciasta, jak również od umiejętności przygotowania, a mianowicie: na 4 szklanki mąki, z której wyjdzie 25 blinów, trzeba wziąć 2 — 3 dkg. drożdży, a na czyste gryczane bierze się więcej drożdży, a na czysto pszenne — mniej, jak również im później rozczynione ciasto, tem drożdży więcej, im wcześniej — tem mniej. Żeby bliny były puszyste, trzeba włożyć ubite białka i ubitą śmietankę, do której kładzie się białka, a nie odwrotnie. Jak jedno tak i drugie kładzie się do ciasta przez samem smażeniem o ile nie zaparza się gorącym mlekiem.

7) Na każde $\frac{1}{2}$ kg. mąki bierze się po łyżeczce soli i cukru, które roz-biera się z żółtkami.

8) Najlepiej rozczynić na 4—6 godz. przed wydaniem.

9) W wypadku opóźnienia obiadu, należy naczynie z ciastem postawić w kuchni na śniegu.

10) A odwrotnie, o ile trzeba pośpieszyć ze smażeniem, to wstawić ciasto do ciepłej wody.

11) Ciasto powinno być gęste, jak dobra śmietana.

12) Zaparzać bliny wodą lub mlekiem, ale nie wrzącem, tylko doprowadzonym do stanu wrzenia.

13) Do smażenia blinów, to znaczy do posmarowania według tej proporcji powinna wyjść jedna szklanka roztopionego masła.

14) Te wszystkie bliny przy smażeniu, to znaczy po nalaniu ciasta na patelki, można posypać jajkami na twardo, lub drobno usiekaną cebulą, lub ugotowaną na sucho kaszą krakowską.

15) Kiedy blin lekko zarumienił się, pokropić z wierzchu masłem, przewrócić dwoma nożami, smażyć.

16) Do tych wszystkich blinów podaje się osobno: najlepsze masło topione, śmietankowe gorące, najlepsza śmietana, kawior świeży, twaróg, siomga i drobno posiekany, wymoczony dobrze śledź.

17) Ponieważ śmietana i kawior są drogie, więc dla oszczędności można przygotować w następujący sposób: wziąć 3 butelki niezbieranego mleka gotowanego, dodać $1\frac{1}{2}$ szkl. świeżej, gęstej śmietany, rozmieszać dokładnie z mlekiem i postawić w ciepłym miejscu. Jak się zsiądzie, rozbić doskonale, postawić w zimnym miejscu i używać.

1654. Bliny czysto gryczane. Na 5 lub 6 godzin przed smaženiem rozrobić ciasto z 4 szklankami mąki gryczanej, 3 szklanki ciepłego mleka lub wody, 1 łyżki stołowej roztopionego masła, 2 żółtek, 2 — 3 dkg. drożdży, rozmieszać, ubić trzepaczką jaknajlepiej. Jak podrosną, ubić znów, wsypać pełną łyżkę soli i łyżeczkę cukru, zaparzyć $1\frac{1}{2}$ — 2 szkl. gorącego mleka lub wody, jak powiedziano wyżej, ubić, można dodać 2 ubite białka, rozmieszać, dać rosnać, a jak podrośnie, to, nie mieszając więcej ciasta, żeby nie opadło, przenieść ostrożnie na oznaczone miejsce, brać łyżką i smażyć, jak powiedziano w uwagach.

1655. Innym sposobem. Na 4 — 6 godz. przed wydaniem rozbić ciasto następującym sposobem: 1 szkl. mąki gryczanej rozmieszać doskonale z 1 szkl. zimnej wody, zaparzyć $3\frac{1}{2}$ wrzątku, rozmieszać doskonale, ostudzić, włożyć 2 — 3 dkg. drożdży suchych, postawić w ciepłym miejscu, niech podrośnie; wtedy ubić ciasto łopatką jaknajlepiej, wsypać soli, cukru, 3 szkl. mąki krupczatki, wymieszać doskonale, ubić łopatką; dać rosnać i na koniec, nie ruszając ciasta, przenieść ostrożnie na oznaczone miejsce i smażyć na patelkach, jak powiedziano w uwagach.

Wydać:

4 szkl. mąki gryczanej, 2—3 dkg. suchych drożdży, $\frac{1}{2}$ —1 szkl. roztopionego masła, łyżkę soli, łyżkę cukru.

Osobno podać masło, śmietanę, kawior; z tej proporcji wyjdzie 25 blinów.

1656. Bliny gryczane na wpół z mąką pszenną. Na 5 lub 6 godzin przed smaženiem zrobić ciasto z 3 szkl. pszennej mąki, $2\frac{1}{2}$ szklanek ciepłej wody, łyżki stołowej roztopionego masła, 2 — 3 dkg. drożdży, rozmieszać, ubić ciasto jak najlepiej i dać rosnać. Wtedy znów ubić, włożyć soli, cukru, 1 szkl. mąki gryczanej; niech podrośnie. Na godzinę przed smaženiem, ubić ciasto doskonale, spażyć $1\frac{1}{2}$ — 2 szkl. gorącego mleka, jak powie-

dziano wyżej, ubić, włożyć soli, cukru kto chce, 2 ubite białka, rozmieszać, niech rośnie i nie poruszając ciasta smażyć, jak powiedziano w uwagach.

1657. Bliny gryczane na wpół z mąką pszenną, zaparzone innym sposobem. 2 szkl. mąki gryczanej, rozmieszać z 1 szkl. wody lub mleka, zaparzyć 2 szkl. wrzątku lub gorącego mleka. Jak ostygnie włożyć 2 — 3 dkg. drożdży, nakryć, postawić w ciepłym miejscu. Ubić łopatką jak najlepiej, włożyć soli, cukru, 2 szkl. mąki pszennej, 5 dkg. masła, 5 żółtek, utartych z cukrem, 1 szklankę mleka, pianę z 5 białek. Jak pordośnie, smażyć bliny na patelni, jak powiedziano w uwagach.

Wydać:

2 — 3 dkg. drożdży, 2 szkl. mąki pszennej, $1\frac{1}{2}$ łyżki masła, 5 jaj, soli, cukru, 2 — 4 szkl. mleka, $\frac{1}{2}$ — 1 szkl. roztopionego masła — do smażenia blinów.

Osobno podać 10 dkg. masła śmietankowego, kawior, śmietanę.

1658. Bliny najlepsze. Rozrobić ciasto z $1\frac{1}{2}$ szkl. pszennej i $2\frac{1}{2}$ szkl. gryczanej mąki, $2\frac{1}{2}$ szkl. ciepłej wody i 2 — 3 dkg. drożdży. Jak podrośnie, wsypać 1 szkl. gryczanej mąki, niech rośnie. Na godzinę przed smażeniem, zaparzyć ciasto 2 szkl. prawie wrzącego mleka, rozmieszać żeby grudek nie było.

Jak ostygnie, włożyć soli i cukru (można dodać 2 — 3 jajka, 5 dkg. masła), niech podrośnie, i nie mieszając więcej ciasta, smażyć bliny, jak powiedziano w uwagach.

Wydać:

$2\frac{1}{2}$ szkl. mąki gryczanej, 2 — 3 dkg. drożdży, $1\frac{1}{2}$ szkl. mleka po pół soli i cukru (3 jajka i 5 dkg. masła), $\frac{1}{2}$ — 1 szkl. masła — do smażenia.

Osobno podać: masło, kawior i śmietanę.

Powinno wyjść 25 blinów.

1659. Bliny rosyjskie postne. Na $\frac{1}{3}$ mąki gryczanej wziąć połowę mąki pszennej i mąkę gryczaną, drożdży i wody, zarobić ciasto, dość gęste, na drugi dzień dodać pozostałą mąkę, soli i cukru. Jak podrośnie, na $\frac{1}{2}$ godz. przed smażeniem dolać ciepłej wody, żeby ciasto miało gęstość śmietany. Jeżeli zostanie co ciasta, można wynieść na noc na chłód, nawet na mróz. Na drugi dzień dodać taką samą proporcję drożdży, mąki i wody. Takie bliny są lepsze z dnia na dzień.

Wydać:

$1\frac{1}{3}$ szkl. mąki gryczanej, $2\frac{2}{3}$ szkl. mąki pszennej, 2 — 3 dkg. drożdży, łyżeczkę soli, łyżeczkę cukru, 10 — 20 dkg. masła.

1660. Bliny pszenne. Rozrobić ciasto z 4 szkl. ciepłego mleka, $2\frac{1}{2}$ szkl. najlepszej pszennej mąki krupczatki, 2 — 3 dkg. drożdży, łyżkę roztopionego masła. Jak podrośnie, ubić, posolić, włożyć 2 żółtka z cukrem, $2-2\frac{1}{2}$ szkl. mąki krupczatki, ubić doskonale, dodać 2 ubite białka i $\frac{1}{2}$ szkl. gęstej śmietanki, wymieszać ostrożnie, niech podrośnie i nie mieszając ciasta, smażyć jak wyżej.

1661. Bliny pszenne z ubitą śmietanką. $1\frac{1}{2}$ szkl. ciepłego mleka, $2\frac{1}{4}$ łyżki drożdży, soli, cukru, około $2\frac{1}{4}$ szkl. mąki pszennej, rozmieszać doskonale, postawić na 3 godz. w ciepłym miejscu. Jak podrośnie wbić 2 żółtka, dodać $\frac{3}{4}$ szkl. mąki, rozprowadzić mlekiem do należytej gęstości, potem białka ubić na pianę, zmieszać wszystko ostrożnie z ubitą gęstą śmietanką, niech podrośnie, i nie mieszając więcej ciasta, smażyć na małych patelkach, jak wyżej.

Wydać:

$2\frac{1}{2}$ szkl. mleka, 2 jajka, 2 — 3 dkg. drożdży, $\frac{1}{2}$ szkl. gęstej śmietanki, 3 szkl. mąki pszennej krupczatki, około 20 dkg. masła, po 2 łyżeczki soli i cukru.

Osobno podać masło śmietankowe, kawior i śmietanę.

1662. Bliny z jajkami albo cebulą. Przygotować ciasto gryczane lub pszenne; nalać na patelnię ciasta na masło, posypać drobno usiekanymi jajkami na twardo i smażyć. (3 — 4 jajka.

Albo, po nalaniu ciasta na patelnię, posypać drobno usiekaną cebulą, (2—3 cebulki) lub szczypiorkiem.

1663. Bliny doskonałe na pszennej kaszy. Kaszę pszenną z wieczora przemyć w kilku gorących wodach, ugotować na wodzie na rzadko, żeby było 5 szklanek. Jak ostygnie dodać najlepszej mąki pszennej i drożdży. Jak podrośnie dobrze, dodać najlepszej mąki gryczanej, soli i cukru. Ubić łopatką, żeby grudek nie było. Jak urośnie to na $\frac{1}{4}$ godziny przed smażeniem, zaparzyć ciasto wrzątkiem do należytej gęstości.

Wydać:

$\frac{1}{2}$ klgr. kaszy pszennej, $\frac{1}{2}$ kl. mąki pszennej, $\frac{1}{2}$ kl. mąki gryczanej, po 2 łyżeczki soli i cukru, 20 dkg. masła, 4—6 dkg. drożdży.

1664. Doskonałe bliny z kaszki manny. Zagotować 1 szkl. mleka, zasypać $\frac{2}{3}$ szkl. kaszki manny, włożyć $\frac{1}{2}$ łyżki masła, ugotować kaszę jak zwykle, ostudzić. Na krótko przed obiadem wsypać $\frac{3}{4}$ szkl. mąki, rozprowadzając 2 szkl. mleka i $\frac{1}{2}$ szkl. wody, wbić 1 — 2 żółtka, wsypać soli; rozmieszać, żeby grudek nie było, smażyć na małych patelniach.

Podać do nich cukier.

Wydać:

$\frac{2}{3}$ szkl. kaszki manny, $\frac{3}{4}$ szkl. mąki, 3 szkl. mleka, 1 — 2 żółtka, $\frac{1}{2}$ łyżki masła, 10 dkg. masła do smażenia.

1665. Bliny na poczekaniu. Wziąć 1 kg. mąki pszennej, 8 żółtek, 20 dkg. masła włożyć do rondła i doskonale rozmieszać, rozprowadzić zsiadłem mlekiem do należytej gęstości, ubić 3 białek, włożyć do ciasta i rozmieszawszy, smażyć bliny.

1666. Bliny na sodzie. Dobre są dlatego że można je przyrządzać zawsze. Wziąć $\frac{1}{2}$ klg. gryczanej i $\frac{1}{2}$ klg. pszennej mąki, rozprowadzić $4\frac{1}{2}$ —5 szklankami ciepłej wody, po 2 łyżeczki soli i cukru, wymieszać, ubić a kiedy patelnie są gorące, wziąć 1 łyżeczkę kwasku, rozmieszać w $\frac{1}{2}$ szkl. zimnej wody, wlać do ciasta, natychmiast rozmieszać łyżeczkę sody w pół szkl. zimnej wody, wlać również do ciasta, wymieszać i smażyć bliny.

Podać do nich masło, śmietanę i kawior.

Wydać:

Pół kg. gryczanej i $\frac{1}{2}$ kg. pszennej mąki, $4\frac{1}{2}$ —5 szkl. wody, po 2 łyżeczki soli i cukru, 1 łyżeczkę sody, 10 — 20 dkg. masła.

1667. Bliny carskie. Wziąć 20 dkg. masła śmietankowego, rozpuścić, przecedzić przez rzadką serwetkę do kamiennej rynienki, jak masło ostygnie włożyć 6 żółtek, mieszać łopatką w jedną stronę, wsypać filiżankę cukru i mieszać na lodzie, póki nie zacznie się pienić. Tymczasem przygotować następujący beszamel: 10 dkg. mąki to jest $\frac{3}{4}$ szkl. rozprowadzić $1\frac{1}{2}$ szkl. śmietanki, zagotować, mieszając ciągle, żeby beszamel był tak gęsty jak ciasto na bliny, zdjąć z ognia i mieszać na lodzie, póki nie ostygnie; wtedy

wlać do przygotowanych żółtek z cukrem i masłem, znów kręcić w jedną stronę, dodając $\frac{1}{2}$ łyżki wody pomarańczowej; dodać $\frac{1}{2}$ szkl. gęstej, ubitej na pianę, śmietanki, znów zmieszać i po nakryciu do stołu, smażyć na małym ogniu, na patelkach średniej wielkości—blinów nie zdejmować z patelni, lecz wywracać ostrożnie z patelni na półmisek, przysypując cukrem i skrapiając cytrynowym sokiem. Ułożone w ten sposób bliny, obrównać na półmisku i ubrać z wierzchu konfiturami lub galaretką.

Wydać:

20 dkg. śmietankowego masła, 6 żółtek, filiżankę cukru, 10 dkg. mąki, $\frac{1}{2}$ butelki śmietanki, $\frac{1}{2}$ łyżki wody pomarańczowej, pół szkl. gęstej śmietanki, soku cytrynowego, konfitury lub galaretkę.

POTRAWY Z JAJ.

1676. Jajka na miękko. Jajka obmyć, włożyć do wrzątku, gotować od 2 do $2\frac{1}{2}$ minut od zagotowania.

Podać nakrywając gorącą serwetką

1677. Jajka w koszulkach. Wymyć, włożyć do wrzątku i gotować 4 minuty. Jeżeli podaje się do jarzynki, np. spinaku, to po ugotowaniu, rozbić i ułożyć rzędami na jarzynie.

1678. Jajka na twardo. Gotować 10 minut, potem włożyć do zimnej wody, żeby skorupka łatwiej odeszła.

1679. Jajka w koszulkach w sosie. Postawić na płycie ronderek z wodą wlać do niej 1 szkl. octu, soli, zagotować, wpuścić 12 jaj, nie więcej jak po 4 sztuki na raz; rozbijać jajka ostrożnie nad samą wodą, gotować pod przykryciem $2\frac{1}{2}$ minuty, potem wybrać ostrożnie łyżką durszlakową na półmisek, oblać 2 łyżkami masła albo następującym sosem: 1 łyżkę masła zasmażyć z 1 łyżką mąki, rozprowadzić 2 szkl. buljonu, wlać trochę octu, albo soku cytrynowego; dla koloru dodać karmelu z 1 kawałka cukru, włożyć soli, pieprzu, zagotować razem i oblać jajka na półmisku.

1680. Jajecznica z mlekiem i szczypiorkiem. Na butelkę mleka lub śmietanki wziąć 4 — 5 świeżutkich jajek, kawałek masła, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, garść siekanego szczypiorku, jajka rozbić, postawić ronderek na płycie mieszając, jak tylko zaczną gęstnieć i kawalić się, podawać, żeby serwatka nie podeszła.

1681. Jajecznicza na patelni z czarnym chlebem i szynką. Rozpuścić na patelni 1 — 2 łyżki masła, na którym lekko podsmażyć kawałki chleba razowego, cienko pokrajane, 10 dkg. szynki i szczypiorku, wlać 1 łyżkę octu. Po usmażeniu wbić po jednemu 4—6 świeżych jaj, posolić. Jak tylko jajka zaczną gęstnieć, podawać, posypując z wierzchu pieprzem.

1682. Jajecznicza. 5 dkg. masła rozpuścić na patelni, podlać łyżkę wody i łyżkę octu, posolić, wbić 6—12 jaj. Jak tylko zaczną gęstnieć, podawać.

1683. Jajka na patelni ze śledziem i sardelami. Oczyszczone z ości 1 — 2 śledzi, albo 12 sardeli usiekać drobno, zmieszać z 9 — 12 jajkami, wlać do gorącego rondelka, w którym wpierw rozpuścić 10 dkg. masła.

Zamiast śledzi można wziąć 20 dkg. szynki.

1684. Jajka do śniadania. Rondelek niklowy blaszany wysmarować łyżką masła i obsypać bułeczką; wbić po jednemu 12 jaj, posypując każde solą i pieprzem i drobno siekanym szczypiorkiem, na każdym jajku położyć po kawałku masła śmietankowego i postawić na otwartej fajerce; jak tylko trochę się podsmażą, podać w tym samym rondelku.

Wydać:

12 jaj, 3—4 suchary, 2 łyżki masła, szczypiorku, soli, pieprzu.

ROZDZIAŁ CZTERNASTY

KOŁDUNY, PELMENIE, MAKARON, ŁAZANKI, PIEROGI LENIWE, KLUSKI I INNE.

1691. Ciasto na kołduny, pelmenie, pierożki, makaron i inne. Wziąć 3 szklanki mąki, 2 — 3 żółtka, $\frac{1}{2}$ szkl. wody, całą łyżeczkę soli, zagnieść twarde ciasto, rozwałkować cienko, ale żeby się nie rozrywało, nakładać rzędami kulki z farszu, posmarować brzegi pozostałymi białkami, nakryć brzegiem ciasta, obcisnąć naokoło mocno tak, żeby farsz nie wysunął się, i wycinać foremką pierożki w kształcie półksiężyca.

Na kołduny należy wycinać mniejsze półksiężyce, z powyższej proporcji powinno wyjść 60 sztuk, a na pierożki większe—około 40 sztuk. Układać na sito, nakryć serwetką żeby nie obeschły.

Na 10 — 15 minut przed wydaniem na stół, kłaść w gotującą się soloną wodę, biorąc po łyżeczce soli na każde 3 szklanki wody — gotować 10 — 15 minut, póki nie wypłyną na wierzch. Kiedy będą gotowe, wybierać ostrożnie łyżką durszlakową i kłaść na gorący półmisek.

Wydać:

3 szklanki mąki, 2 — 3 żółtka, całą łyżeczkę soli, $\frac{1}{2}$ szklanki wody, pozostałe białka. Na każde 3 szkl. wody pełna łyżeczka soli.

Uwaga. Kołduny, pierożki makaron można podawać na metalowych podstawkach z palącą się lampką spirytusową, gdyż te dania muszą być koniecznie gorące. Jak tylko cokolwiek ostygną, robią się niesmacze.

1692. Kołduny litewskie. 35 dkg. mięsa wołowego od polędwicy, 35 deka nerkowego łoju, a kto lubi tłuste kołduny, to nawet 50 deka, posiekać drobno, posolić, 5 ziarenek zwyczajnego i 10 angielskiego pieprzu, 2 łyżki

drobno usiekanej cebuli, podsmażonej w $\frac{1}{2}$ łyżce masła, choć lepiej cebulkę upiec i drobno usiekać, dodać dla smaku, $\frac{1}{2}$ łyżeczki przesianego majeranku i 1 — 2 łyżek tłustego buljonu, rozmieszać, przygotować ciasto według przepisu z Nr. 1691, wykrawać kołduny półksiężycy, wielkości kieliszka, żeby móc na raz brać do ust; kłaść na gotującą się posoloną wodę; po 10 minutach próbować: jeżeli gotowe, wyjmować ostrożnie łyżką durszlakową na półmisek podawać gorące przed rosołem. Je się, posypując solą i pieprzem, ale nie polewa się masłem. Kołduny podaje się zawsze na pierwsze danie przed zupą; jeżeli to jest śniadanie, to należy po nich podać mocny rosół w filiżankach.

Wydać:

35 deka mięsa wołowego, 1 cebulę, 35 deka łożu nerkowego, 5 ziaren pieprzu, 10 ziaren angielskiego ziela, $\frac{1}{2}$ łyżki majeranku.

Na ciasto:

3 szklanki czyli pół kg. mąki, 2 — 3 żółtka, $\frac{1}{2}$ szklanki wody i całą łyżeczkę soli.

1693. Kołduny z cielęciną i ze śledziem. $\frac{1}{2}$ kg. cielęciny bez kości zemleć, zmieszać z wymoczonym bez ości śledziem, drobno posiekanym, 2 jajka na twardo drobno posiekane, 1 cebulę posiekaną przesmażyć z łyżką masła, włożyć w to przygotowany farsz, lekko podsmażyć mieszając, dołożyć gałki muszkatałowej, tłuczonego pieprzu, ziela angielskiego, jak ostygnie, nakładać kołduny i gotować jak w Nr. 1691. Podając, oblać masłem, przesmażonym z bułeczką.

Wydać:

$\frac{1}{2}$ kl. cielęciny, 2 jajka, 1 śledzia, 1 cebulę, 1 łyżkę masła, gałkę muszkatałową, 5 ziarenek pieprzu, 6 — 7 ziarenek angielskiego pieprzu, 2 — 3 łyżki masła śmietankowego, bułeczki tartej.

Na ciasto:

3 szklanki mąki ($\frac{1}{2}$ klgr.) 2 — 3 jajka.

1694. Pelmenie z grzybami. Wziąć białych suszonych grzybów, wymyć dokładnie w gorącej wodzie, ugotować do miękkości, drobno usiekać; rozpuścić na patelni 1 łyżkę masła, usmażyć na niem cebulkę i grzyby i wło-

żyć soli, tłuczonego ziela angielskiego, ostudzić, włożyć 1 — 2 jaja na twardo, wymieszać. Potem postąpić jak w Nr. 1691.

Podając oblać 2 — 3 łyżkami gorącego śmietankowego masła.

Wydać:

5 dkg. suszonych grzybów, 1 — 3 cebulki, 1 łyżkę masła, soli, ziela angielskiego, 1 — 2 jajka, 2 — 3 łyżki masła śmietankowego.

Na ciasto:

3 szklanki mąki 2 jajka.

1695. Pelmenie z grzybami i szynką. Suszone grzyby wymyć dokładnie, zagotować do miękkości, drobno usiekać, przesmażyć z cebulką i łyżką masła, włożyć trochę pieprzu, zmieszać z drobno usiekaną szynką, następnie postąpić jak w Nr 1691, podając, oblać gorącym masłem.

Wydać:

10 dkg. grzybów suszonych, 1 cebulkę, 1 łyżkę masła, $\frac{1}{2}$ kg. szynki wędzonej.

Na ciasto:

3 pełne szklanki mąki, 2 jajka, 2 — 3 łyżki masła śmietankowego.

1696. Pelmenie syberyjskie. Usiekać drobno: 1 przetartą cebulę, 20 dkg. surowej wieprzowiny, 20 dkg. nerkowego tłuszczu i 20 dkg. oczyszczonej od żył dziczyzny, albo surowego mięsa wołowego, włożyć pieprzu, ziela angielskiego, gwoździków i drobnych kawałków lodu. Przygotować ciasto i postąpić jak w Nr. 1691, podając, oblać czerwonym sosem mięsnym z masłem śmietankowym, sokiem cytrynowym i octem; albo podawać w tym rosolu, w którym gotowały się.

Wydać:

1 cebulę, 20 dkg. szynki, 20 dkg. dziczyzny bez kości, albo mięsa wołowego, pieprzu, ziela angielskiego, 2 3 gwoździki.

Na ciasto:

3 szklanki mąki, 2 — 3 jajka.

Na sos:

1 łyżkę masła śmietankowego, $\frac{1}{4}$ cytryny albo octu, 1 łyżkę mąki i buljon.

1697. Pelmenie prawdziwe syberyjskie. 70 dkg. najlepszego mięsa wołowego, uskrać nożem, włożyć drobno siekaną cebulę, pieprzu, soli, zrobić pelmenie jak powiedziano w Nr. 1691.

Jeżeli wołowina nie tłusta, to na $\frac{1}{2}$ klgr. mięsa wołowego wziąć 20 dkg. drobno usiekanego tłuszczu nerkowego. Ugotować pelmenie w słonej wodzie albo rosole, w osobnym rondelku i podawać w mocnym buljonie Nr. 1, do którego wlać przecedzony buljon, w którym gotowały się pelmenie, albo po wyjęciu z wody łyżką durszlakową, układać na półmisku, podając do nich ocet.

Takie pelmenie robić wielkości kołdunów, albo w formie uszków.

Wydać:

70 dkg. mięsa wołowego, albo $\frac{1}{2}$ klgr. mięsa wołowego, i 20 dkg. tłuszczu nerkowego, pieprzu, 2 cebulki.

Na ciasto:

3 szklanki mąki, 2 jajka.

Żeby podać w buljonie Nr. 1 wystarczy połowa oznaczonej proporcji farszu i ciasta.

Na Syberji przygotowuje się je wcześniej, przesypując mąką, żeby się nie zlepily, zamraża się i gotuje w słonej wodzie w razie potrzeby.

1698. Pelmenie ukraińskie. Przygotować ciasto jak w Nr. 1691, albo zamiast pszennej mąki wziąć gryczanej, albo po połowie z gryczaną mąką.

Wziąć 3 szklanki czarnych jagód, śliwek lub wisien, wyjąć pestki, posypać $\frac{1}{2}$ szkl. cukru i postąpić jak w Nr. 1691. Podając, oblać świeżą śmietaną z cukrem i cynamonem; te pelmenie podaje się też na zimno.

Wydać:

3 szklanki mąki gryczanej, albo $1\frac{1}{2}$ szklanki mąki pszennej, i $1\frac{1}{2}$ gryczanej, 2 jajka, 3 szklanki jagód czarnych albo wisien. $1\frac{1}{2}$ szklanki cukru, $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany i 1 łyżeczkę cynamonu.

Takie pelmenie można podsmażyć w 10 — 20 dkg. masła.

1699. Pierozki z marmeladą ze śliwek. Zrobić pierozki ze śliwkową marmeladą, postępując jak w Nr. 1691. Podając oblać sokiem ze śliwek, świeżą śmietaną albo masłem.

Wydać:

3 szkl. mąki, soli, 2 jajka, $1\frac{1}{2}$ szkl. marmelady śliwkowej.

Osobno podać 2 — 3 łyżki masła śmietankowego albo $1\frac{1}{2}$ szklanki śmietany.

1700. Pierozki z wisien. Przygotować ciasto jak zwykle na pierozki, starając się aby kanty pierożków nie były zbyt grube. Przygotować wiśnie, wydrylować i posypać 20 dkg. cukru; postawić na słońcu na 3 — 4 godziny. Tymczasem drobno utłuc 5 — 6 pestek od wisien i razem z innymi pestkami, wsypać do emaljowanego rondelka, nalać $\frac{3}{4}$ szkl. wody, doskonale przegotować, przecedzić. Ciasto rozwałkować. Kłaść do pierożków wiśnie bez soku.

Sok wiśniowy przecedzić, rozrzedzić sokiem pozostałym na talerzu z cukrem, zagotować, ostudzić.

Jak pierogi we wrzątku wypłyną na wierzch, wyjmować łyżką durszłakową na półmisek gorący. Zaraz podawać, osobno cukier, syrop ugotowany i świeżą śmietaną.

Wydać:

3 szkl. mąki, 2 jajka, 1 klgr. wisien, 20 dkg. cukru, śmietany.

1701. Pierogi z mąki kartoflanej. Wziąć 2 filiżanki mąki kartoflanej, zaparzyć jak krochmal, ale gęściej, dodać 2 filiżanki mąki krupczatki, rozwałkować ciasto i robić pierogi, nadziewając, jak zwykle, twarogiem ze śmietaną, zagotować, kładąc do wrzątku solonego na 10 minut. Twaróg przygotować następującym sposobem: suchy twaróg przetrzeć przez sito, rozetrzeć ze świeżą śmietaną, 1 jajkiem, $\frac{1}{2}$ łyżeczką soli, można dodać cukru.

Wydać:

2 filiżanki mąki kartoflanej, 2 filiżanki mąki krupczatki, 60 dkg. twarogu, 2 jajka, 2 — 3 łyżki śmietany (cukru).

1702. Pierogi z serem. Wziąć 60 dkg. świeżego twarogu, włożyć 2 łyżki śmietany, soli albo łyżkę cukru, 1 — 2 jajka, rozmieszać; albo tylko

3 szklanki twarogu i 3 jajka. Przygotować ciasto i postępować jak w Nr. 1671; do pierogów podawać roztopione masło i świeżą śmietanę.

Wydać:

60 dkg. twarogu, 2 jajka, 1 łyżkę cukru, soli, .

Na ciasto:

3 szklanki mąki, 2 żółtka, 2 — 3 łyżki roztopionego masła, śmietanę.

Albo złożyć pierogi do rondelka, oblać 2 szklankami śmietany i wstawić do pieca, żeby się zrumieniły.

1703. Pierogi ze śliwkami. 60 dkg. śliwek wymyć, ugotować do miękkości, przetrzeć przez sito, wsypać cukier, jeszcze pogotować, żeby zgęstniały, ostudzić. Przygotować ciasto i postępować jak w Nr. 1691; podając, posypać cukrem i oblać świeżą śmietaną.

Wydać:

60 dkg. śliwek, $\frac{1}{4}$ szkl. miękkiego cukru, 3 szkl. mąki, 3 jajka, cukier
i śmietanę. z z z z

1704. Pierogi z czarnymi jagodami. Przygotować ciasto jak w Nr. 1691, nakładać gęstych konfitur z czarnych jagód, ugotować pierogi; podając oblać syropem z jagód. Osobno podać świeżą śmietanę.

1705. Pierogi z kapustą. 4 szklanki kapusty kwaszonej oblać wrzątkiem, wyżąć, usiekać drobno 2 cebulki, przesmażyć w $\frac{1}{2}$ szklance masła, włożyć w to kapustę, rozmieszać, przesmażyć, dodać soli, pieprzu, gałki muszkatałowej.

Przygotować ciasto i postępować jak w Nr. 1691; podając, oblać gorącym masłem, można wpierw przesmażyć z cebulką.

Wydać:

4 szkl. kwaszonej kapusty, 2 — 4 cebulki, soli, pieprzu, gałki muszkatałowej, 3 szkl. mąki, 2 jajka, 3 — 4 łyżki masła.

Pierogi z grzybami. Przygotować ciasto jak w Nr. 1691, ciasto jak najcieniej rozwałkować; 10 dk. suszonych grzybów wymoczyć, ugotować do miękkości, drobno usiekać, posolić przesmażyć z masłem z 1 drobno

usiekaną cebulką, dodać pieprzu, ostudzić, nakładać pierogi, ugotować jak w Nr. 1691. Podając, oblać masłem, przesmażonym z cebulką, albo śmietaną.

WERMISZEL, DOMOWY MAKARON.

Uwaga. Wermiszel jestto makaron kupny, sprzedawany w formie długich pasków lub gwiazdek. Daleko smaczniejszy jest domowy, który przygotowuje się w następujący sposób.

1707. Ciasto na makaron domowy. Ciasto przygotowuje się tak jak i na kołduny Nr. 1691, pokrajać w paski na 3 palce szerokie, ułożyć jeden na drugim, przesypując mąką, pociąć drobno, rozsypać po stole, żeby obeschły, przetrząść potem rękoma, żeby mąka została na stole i kłaść na wrzącą wodę, rosół lub mleko. Gotować jak kołduny 10 — 15 minut.

Wydać:

3 szklanki mąki, 2 — 3 żółtka, łyżeczkę soli, $\frac{1}{2}$ szklanki wody.

1708. Wermiszel albo makaron domowy zapiekany. Przygotować wermiszel albo domowy, wziąć 30 dkg. kupnego, włożyć do wrzątku osolonego, ugotować, wyjąć na sito; jak woda ocieknie, włożyć do rondelka z 2 łyżkami masła, rozmieszać, włożyć 2 — 3 kawałki cukru, 1 — 3 jajka, wymieszać. Formę wysmarować masłem, posypać bułeczką, włożyć przygotowany wermiszel, wstawić do pieca na 1 godz. żeby się zrumienił, wyłożyć na półmisek.

Wydać:

30 dkg. wermiszelu kupnego, albo na domowy 3 szkl mąki, 2 — 3 kawałki cukru, 1 — 2 jajka, bułki tartej, 2 — 3 łyżki masła. Osobno podać cukier i śmietankę.

1709. Wermiszel albo makaron domowy z farszem z mięsa i jajkami. Wziąć 30 dkg. wermiszelu, albo przygotować domowy jak w Nr. 1707, ugotować w solonej wodzie, wyłożyć na sito, przelać zimną wodą, wymieszać z 1 — 2 łyżkami masła, 1 jajkiem, 60 dkg. mięsa wołowego gotowanego usiekać drobno, przesmażyć jedną cebulkę w 1 — $1\frac{1}{2}$ łyżce masła, włożyć w to mięso, przesmażyć. Formę wysmarowaną masłem wysypać bułeczką,

włożyć przygotowany wermiszel przekładając farszem z mięsem i jajami na twardo; wstawić do pieca.

Podać w formie, albo wyłożyć na półmisek.

Wydać:

60 dkg. mięsa, 1 cebulę, 5 — 6 jaj, $2\frac{1}{2}$ — 4 łyżki masła, 20 dkg. wermiszelu albo 2 jajka i 2 szkl. mąki na domowy.

1710. Wermiszel na mleku. Przygotować wermiszel jak w Nr. 1707. Przygotować 4 szkl. mleka z 1 łyżką cukru i $1\frac{1}{2}$ łyżkami masła, wsypać wermiszel, gotować mieszając 10 minut, ostudzić, rozbić 4—6 żółtek, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu, pianę z 6 białek, wymieszać ostrożnie, włożyć do formy wysmarowanej masłem, wstawić do pieca na 1 godzinę.

Wydać:

4 szkl. mleka, 20 dkg. masła, 1 łyżkę cukru, $\frac{1}{2}$ łyżeczki cynamonu, 6 jaj.

Na ciasto:

2 szkl. mąki, 2 żółtka, soli.

1711. Wermiszel albo makaron domowy na mleku z wanilią. Przygotować domowy makaron jak w Nr. 1707, albo wziąć $\frac{1}{2}$ kg. kupnego; zagotować 4 szklanki mleka, włożyć 1 łyżkę masła, 4 — 5 kawałków cukru utłuczonych z wanilią, soli, włożyć makaron, jak wypłynie i zacznie gęstnieć, przykryć pokrywą, wstawić na $\frac{1}{2}$ godziny do gorącego pieca; wyjąć z pieca, kłaść łyżką na półmisek, maczając ciągle łyżkę we wrzącej śmietance, skropić z wierzchu i podlać na półmisek śmietankę, wstawić do gorącego pieca, skrapiać śmietanką, póki nie zrumieni się.

Wydać:

4 szklanki mleka, 1 łyżkę masła, 4 — 5 kawałki cukru, $\frac{1}{2}$ laski wanilji 1 szklanka śmietanki, $\frac{1}{2}$ kg. wermiszelu, albo 2 szkl. mąki, 2 jajka, sól.

1712. Wermiszel albo domowy makaron z szampionami. Przygotować domowy makaron jak w Nr. 1707, albo $\frac{1}{2}$ kg. kupnego, zagotować w solonej wodzie, wyjąć na sito, przelać zimną wodą; włożyć 2 jajka, 2 łyżki śmietany, 1 łyżkę masła, soli, ziela angielskiego, 2 — 3 ziarenka pieprzu. Pełny talerz szampionów oczyścić, drobno usiekać i smażyć w rondelku pod po-

krywą z solą i masłem, formę wysmarować masłem, włożyć wermiszel, przekładając szampionami, wstawić do gorącego pieca; podając, wyłożyć na półmisek.

Wydać:

$\frac{1}{2}$ klg. kupnego wermiszelu albo makaronu domowego.

Na domowy: 2 szklanki mąki, 2 jajka, pełny talerz szampionów, 1 — 2 ziarenka pieprzu, ziela, 2 jajka, 2 łyżki śmietany, 3 łyżki masła, bułki tartej.

1713. Rawjole. Przygotować ciasto biorąc 3 żółtka, 7 łyżek wody, soli, i $\frac{1}{2}$ klg. mąki. Rozwałkować cienko, pokrajać na kwadraciki, nałożyć farszu robić pierożki, układać w rondelku, wysmarowanym masłem, włożyć w to 20 dkg. szpiku z kości, przesypać tartym parmezanem, przykryć szczelnie, wstawić do gorącego pieca, dopóki mięso nie udusi się; podawać w rondelku.

Farsz: 60 dkg. mięsa wołowego drobno usiekać, utłuc w moździerzu, włożyć kopru, albo drobno posiekanej pietruszki i selera, zmieszanych z 20 dkg. masła, soli i pieprzu.

ŁAZANKI.

Uwaga. Łazanki przygotowuje się z tegoż ciasta, co i kołduny Nr. 1691. Krajać na ukos, czworokątne kawałki.

1714. Łazanki z masłem i cebulą. Przygotować ciasto Nr. 1691, ugotować w solonej wodzie, wyjąć na sito, przelać zimną wodą.

2 — 3 drobno usiekane cebule zrumienić w 1 łyżce masła, mieszać z łazankami, dodać 1 — 2 łyżki masła; formę wysmarować masłem, włożyć łazanki, wstawić do pieca, zrumienić. Podając. wyłożyć na półmisek.

Wydać:

2 — 3 cebule, 2 — 3 łyżki masła,

Na ciasto:

3 szkl. mąki, 2 — 3 żółtka, soli.

Zamiast cebulą można przesypać łazanki tartym serem holenderskim (20 dkg.), albo twarogiem (20 dkg.), albo ugotować łazanki w solonej wo-

dzie, wybrać durszlakową łyżką na półmisek, oblać masłem zrumienionem z bułeczką.

Takie same łazanki robi się postne z cebulką zrumienioną olejem słonecznikowym.

1715. Łazanki z twarogiem i śmietaną. Przygotować ciasto jak w Nr. 1691, ugotować łazanki, wyjąć na sito, przelać zimną wodą. Utrzeć na tarce sera białego, dodać 1 szklankę śmietany, wymieszać, włożyć trochę masła, 4 żółtka, wymieszać z łazankami, włożyć pianę z 4 białek, wymieszać, włożyć do formy wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Wstawić do pieca.

Wydać:

1 szkl. śmietany, 4 jajka, soli, 1 — 2 łyżki masła.

Na ciasto:

3 szklanki mąki, 2 — 3 żółtka, soli.

1716. Łamańce z makiem i miodem. Wziąć 1 łyżkę oleju słonecznikowego, soli, 7 stołowych łyżek wody, mąki, zagnieść twarde ciasto, cienko rozwałkować, położyć na blasze, posypanej mąką, pokrajać ostrym nożem na czworokątne kawałki, jak łazanki, wstawić do pieca żeby się zrumieniły; wyjąć, połamać jak były nadcięte.

2 szklanki maku sparzyć, wodę odlać, przemyć w zimnej wodzie, odlać, utrzeć w kamiennej rynce, żeby mak zbielał, włożyć 2 — 3 szkl. miodu albo cukru, gorzkich tłuczonych migdałów, wlać prawie szklankę wrzątku, wymieszać, wyłożyć na salaterkę, ubrać łamańcami, podać, albo na 2 minuty przed wydaniem łamańce wyłożyć na sito, oblać wrzątkiem, włożyć do maku, wymieszać i podawać.

Wydać:

$\frac{1}{2}$ klg. mąki, 2 szkl. maku, kilka gorzkich migdałów, 1 łyżkę oleju, $\frac{3}{4}$ szkl. miodu albo cukru.

MAKARON WŁOSKI.

Uwaga. Najlepszy makaron — to włoski. W sprzedaży jest różnej grubości, ale najlepszy jest cienki. Przed przygotowanie, m połamać na kawałki, kłaść do osolonego wrzątku (na 3 szkl. wody 1 łyżeczka soli). Ugotować

do miękkości, wyjąć na durszlak, żeby woda ociekła, ale żeby nie ostygł, włożyć do rondelka z rozpuszczonym masłem, wymieszać, przełożyć na półmisek, podawać.

Ostrzega się żeby nie przegotować, bo zrobi się kasza. Nie należy przelewać zimną wodą, bo robią się lepkie. Na 6 — 8 osób do rosółu lub do mięsa z jarzyną bierze się 20 dk. Jeżeli podaje się na śniadanie jako danie należy wziąć $\frac{1}{2}$ klgr. Półmisek z makaronem, podanym na śniadanie, ustawia się na metalowej podstawie z lamką spirytusową.

1717. Makaron włoski z masłem i serem na śniadanie $\frac{1}{2}$ kg. makaronu ugotować, włożyć do rondelka z 20 — 30 dk. masła, wymieszać, wyłożyć na półmisek, posypać 20 dkg. utartego sera zwyczajnego, parmezanu, albo szwajcarskiego. Podawać zaraz, żeby nie ostygł.

1718. Makaron z bułeczką zrumienioną. Przygotować makaron. Zamiast sera, oblać masłem przesmażonym z bułeczką.

1719. Makaron ze śmietaną. 20 dk. makaronu ugotować, przełożyć do rondelka z łyżką masła, wymieszać, włożyć 2 — 3 żółtka, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany, sera tartego 2 — 3 łyżki, włożyć do rondelka wysmarowanego $\frac{1}{2}$ łyżką masła, wstawić do pieca, żeby się zrumienił; z wierzchu można posypać bułeczką.

Podać w tym samym naczyniu.

Wydać:

20 dkg. makaronu, 2 — 3 żółtka, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ szkl. śmietany, 2 — 3 łyżki tartego sera, 1 $\frac{1}{2}$ łyżki masła, bułki tartej.

Jak ostygnie można pokrajać i przysmażyć.

1720. Makaron z szynką i parmezanem. 20 dkg. makaronu ugotować, przełożyć do rondelka z masłem, wymieszać, $\frac{1}{2}$ kg. szynki gotowanej, albo boczku drobno pokrajać, kawałek parmezanu utrzeć na tarce. Półmisek lub rondelk wysmarować $\frac{1}{2}$ łyżką masła, posypać parmezanem, kłaść makaron, przekładając szynką, posypać serem, nakładać kawałki masła, znów warstwa makaronu, szynki, sera, wstawić do pieca.

Wydać:

20 dkg. makaronu, $\frac{1}{2}$ kg. szynki lub boczku, 10 — 20 dkg. parmezanu, 2 łyżki masła.

1721. Makaron włoski z pomidorami. 20 dkg. drobnego włoskiego makaronu, gotować na rosolu, 10 minut, wyjąć na durszlak. Jak rosół ocieknie, włożyć makaron do rondelka, włożyć 10 dkg. masła i 10 dkg. utartego parmezanu, postawić na blasze. Kiedy się zagotuje lekko, odsunąć, żeby nie ostygł. Po wydaniu zupy, włożyć w makaron małą puszkę pomidorów puré w konserwie wymieszać, wyłożyć na półmisek, wstawić na kilka minut do pieca i podawać.

Wydać:

20 dkg. makaronu, 10 dkg. masła, 10 dkg. tartego parmezanu, puszkę pomidorów.

1722. Makaron z jarząbkami. Wziąć 2 tłuste jarzabki, usmażyć oddzielnie mięso od kości, pokrajać drobno; kości włożyć do 5 szkl. rosółu, pogotować dobrze, przecedzić, zagotować, wsypać makaron i gotować przez 10 minut, wyjąć na durszlak, przełożyć do rondelka lub na półmisek, wymieszać z jarząbkami, 10 dkg. utartego parmezanu, podlać trochę rosółu, 1 łyżkę masła, postawić na krótko do piecyka, żeby z wierzchu się zrumienił. Rosół, który ocieknie można zlać do zupy, podawać w rondelku.

Wydać:

20 dkg. makaronu, 2 jarzabki, 5 szkl. rosółu, 10 dkg. masła, 10 dkg. parmezanu, soli.

1723. Makaron z parmezanem Zagotować osoloną wodę, włożyć 30 dkg. makaronu włoskiego, gotować na małym ogniu do połowy; wyjąć na durszlak, niech woda ocieknie, układać do rondelka przekładając parmezanem polać 3 łyżkami sosu od pieczenia, na wierzch włożyć 10 dkg. masła, przykryć pokrywą, postawić na blasze, potrząsnąć rondelkiem, żeby makaron nie przypalił się.

Od włożenia makaronu do wody i do podania na stół, trzeba go gotować i trzymać na małym ogniu w ciągu 1½ godz.

Wydać:

30 dkg. makaronu, 10 dkg. masła, 10 dkg. parmezanu, sosu od pieczystego.

1724. Makaron z rakami. Ugotować makaron w solonej wodzie, wyjąć na durszlak. Rondelek wysmarować masłem, osypać bułeczką, układać

warstwę makaronu, warstwę oczyszczonych szyjek rakowych i nóżek, znów makaronu i t. d. Skorupki od raków wysuszyć, utłuc, przesmażyć w maśle, rozprowadzić rosołem, zagotować, przetrzeć przez sito, wlać śmietany, włożyć kopru, zalać makaron, wstawić do pieca.

Wydać:

20 dkg. makaronu, 25 — 50 raków, 2 — 3 łyżki masła, $\frac{1}{2}$ szkl. śmietany, kopru.

1725. Makaron z grzybami. Ugotować 6 suszonych grzybów, drobno usiekać. Na rosół od grzybów, którego nie powinno być dużo, zagotować 30 dkg. makaronu, 1 — 2 drobno usiekane cebulki przesmażyć z 2 łyżkami masła, włożyć grzyby, wymieszać z makaronem, wyjąć na półmisek i podać.

1726. Makaron z szynką truflami i szampionami. 20 dkg. makaronu ugotować, przełożyć do rondelka, wymieszać z łyżką masła. Ułożyć do rondelka, przekładając warstwą makaronu i warstwą szynki gotowanej, trufl i szampionów zalać z wierzchu następującym sosem: 2 szklankami rosółu z kur albo dziczyzny, 1 szklankę gęstej śmietanki, trochę esencji z szampionów zagotować, przecedzić. 2 żółtka ubić, włożyć 5 dkg. masła, wlać po trochu przecedzony gorący sos, ciągle mieszając, postawić na ogniu, trzymać do zagotowania, wtedy dodać do smaku soku cytrynowego, zalać makaron, wstawić na krótko do piecyka; podawać na śniadanie w rondelku.

Wydać:

20 dkg. makaronu, 20 dkg. szynki, 1 łyżkę masła, 10 dkg. szampionów, 2 szklanki rosółu, 1 szklankę gęstej śmietanki, 3 — 4 trufle, 2 żółtka, 5 dkg. masła, $\frac{1}{4}$ cytryny.

1727. Makaron z beszamelem. Ugotować makaron, przełożyć do rondelka z 1 łyżką gorącego masła, wymieszać, włożyć utartego parmezanu i beszamelu, wymieszać, przełożyć do rondelka, posypać parmezanem, skropić masłem, wstawić do gorącego pieca, żeby się zrumienił.

Wydać:

20 dkg. makaronu, 10 dkg. parmezanu, 1 łyżkę masła.

Na beszamel.

$\frac{1}{2}$ szkl. mąki, 1 łyżkę masła, $1\frac{1}{4}$ szkl. mleka lub śmietanki.

1728. Makaron z jajecznicą zapiekany. Ugotować 20 dkg. makaronu, wyjąć na durszlak, przełożyć do rondelka z dwoma łyżkami gorącego masła, wymieszać. Rondelek wysmarować masłem, osypać bułeczką, układać warstwami makaron i twaróg, który poprzednio utrzeć i zmieszać ze śmietaną, jajkami, solą, cukrem i masłem — zapiec, żeby się zrumienił. Podać w tym samym naczyniu.

Wydać:

20 dkg. makaronu, 40 dkg. twaroгу, 2 żółtka, 2 — 3 łyżki śmietany, 10 dkg. masła, łyżeczkę soli, łyżkę cukru.

PIEROGI LENIWE (serniki).

Uwaga. Przygotować leniwe pierogi, na 15 minut przed wydaniem gotować w solonej wodzie, biorąc na każde 3 szklanki wody całą łyżeczkę soli. Jak wypłyną, wyjmować łyżką durszlakową, po kilka sztuk. Osączyć z wody, kłaść odrazu na półmisek gorące, zaraz podawać.

1730. Pierogi leniwe. 1 ½ kg. świeżego twaroгу rozetrzeć, włożyć 1 łyżkę masła, soli, 6 jaj, (jeżeli twaróg bardzo gęsty, to 2 — 3 łyżki śmietany), ½ szklanki mąki, wymieszać doskonale, robić na stole, wysypanym mąką, długie wałki, krajać ukośnie na kawałki na 3 palce; kłaść na osoloną wodę; jak wypłyną, wybierać łyżką durszlakową na półmisek, oblać 2 — 3 łyżkami masła zrumienionego z bułeczką.

Wydać:

1 ¼ kg. twaroгу, 6 jaj, soli, (2 — 3 łyżki śmietany), 1 szkl. mąki, 20 dkg. masła, bułki tartej.

1731. Pierogi leniwe innym sposobem. 1 kg. twaroгу utrzeć w kamiennej misce, włożyć soli, 4 jajka, 2 łyżki mąki, wymieszać doskonale; kłaść pierogi na łyżce do wrzątku; jak będą gotowe, wybrać łyżką durszlakową do rondelka, oblać 2 łyżkami masła, 1 szkl. śmietany, posypać cynamonem i cukrem — wstawić do pieca.

Wydać:

1 kg. twaroгу, 4 jajka, 2 łyżki mąki, 10 dkg. cukru, 1 szkl. śmietany (cynamon, ¼ szkl. cukru).

1733. Pierogi leniwe smażone. 1 $\frac{1}{4}$ kg. twarogu rozetrzeć, włożyć 4 jajka, soli, 2 — 3 łyżki śmietany, cukru, trochę mąki, robić zwykłe pierogi leniwe, smażyć z dwóch stron w $\frac{1}{2}$ szklance roztopionego masła. Podać do nich cukier i śmietanę. ,

Wydać:

1 $\frac{1}{2}$ klg. twarogu, 4 jajka, 2 — 3 łyżki śmietany, 2 — 3 kawałki cukru, $\frac{1}{2}$ szklanki mąki, 2 łyżki masła (cukier i śmietanę).

1734. Pierogi leniwe smażone innym sposobem. Wziąć świeżego twarogu, przetrzeć przez sito, włożyć śmietany, jaja, 2 — 3 łyżeczki soli, kminku, wymieszać dokładnie, robić pierogi, układać na blasze, wstawić do pieca żeby się zrumieniły. Podać do nich cukier i śmietanę.

Wydać:

1 $\frac{1}{4}$ klg. twarogu, $\frac{1}{2}$ szkl. śmietany, 4 jajka, soli, 2 łyżeczki kminku.

KLUSKI.

Uwaga. Jak gotować kluski powiedziano w uwagach o kluskach.

1734. Kluski kładzione. 6 żółtek utrzeć do białości z 4 $\frac{1}{2}$ łyżkami masła śmietankowego, podsypując 1 szklankę i 2 łyżki mąki, podlewać 6 łyżkami zimnej wody, $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli.

Ubić 6 białek, wymieszać z twarogiem, kłaść łyżeczką na rosół lub osoloną wrzącą wodę.

Jak wypłyną, wyjmować łyżką durszlakową na półmisek, oblać 2 — 3 łyżkami masła przesmażonego z bułeczką—zaraz wydawać.

Wydać:

6 jaj, 4 $\frac{1}{2}$ łyżki masła, 10 — 15 dkg. masła 1 $\frac{1}{4}$ szkl. mąki, soli, tartej bułki.

1735. Kluski kładzione z kaszki manny. 2 szkl. mleka, łyżkę masła zagotować, rozetrzeć, posolić $\frac{1}{2}$ łyżeczką soli, wstawić do pieca na 15 minut, ostudzić, wbić 8 żółtek. Przed wydaniem, włożyć pianę z 8 białek, wymieszać, gotować na rosole, mleku lub wodzie. Jak wypłyną, wybierać na półmisek, oblać masłem zrumienionem z bułeczką — podawać zaraz.

Wydać:

2 szkl. mleka, $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, 8 jaj, 10 — 15 dkg. masła, bułki tartej.

1736. Kluski kładzione kartoflane Ugotować kartofli w solonej wodzie. Wodę odlać, kartofle rozetrzeć; 3 szkl. tego puré, 1 szkl. mąki, 20 dkg. masła, 2—3 jajka, soli, gałki muszkatałowej, wymieszać, gotować jak wyżej. Podając — oblać masłem, zrumienionem z bułeczką albo z cebulą.

1737. Kluski kładzione gryczane. 6 łyżek śmietanki lub mleka, 6 łyżek roztopionego masła, zagotować, wsypać 1 szklankę mąki gryczanej, wymieszać, zdjąć z ognia; jak ostygnie, wbić 3 jajka, włożyć soli, wymieszać, kłaść kluski łyżką; podając — oblać masłem, zrumienionem z bułeczką lub cebulą.

Wydać:

6 łyżek śmietanki, lub mleka, 15 dkg. masła, 1 szkl mąki gryczanej, 3 jajka, soli, 2 — 3 łyżki masła, bułki tartej lub 2 cebulki.

1738. Kluski kładzione saskie. $1\frac{1}{2}$ łyżki masła utrzeć do białości z 5 żółtkami, wlać 1 łyżkę wody, wsypać tyle mąki, żeby ciasto było dość gęste, wymieszać, włożyć soli, pianę z 5 białek. Wziąć 10 dkg. gotowanej szynki, bułkę francuską, pokrajać na kawałki, usmażyć na łyżce masła, włożyć do ciasta, wymieszać, robić kulki — gotować na wodzie lub rosole; wykladać na półmisek, oblać zrumienionem masłem.

Wydać:

5 jaj, 20 dkg. masła, 10 dkg. szynki, bułkę francuską, 2 szkl. mąki.

1739. Kluski kładzione migdałowe. 20 dk. migdałów, 15 sztuk gorzkich sparzyć, oczyścić ze skórki, drobno usiekać, podlewać mlekiem; włożyć w to 8 jaj, 4 łyżki cukru, 4 łyżki roztopionego masła, 15 dkg. tartej bułki. Wymieszać, kłaść kluski na gotujące się mleko. Jak wypłyną, wybierać na półmisek, oblać sosem z mleka, żółtek, cukru i cynamonu.

Wydać:

20 dkg. migdałów, 15 sztuk gorzkich migdałów, $\frac{1}{2}$ szkl. mleka, 10 dkg. masła, 8 jaj, 4 łyżki cukru, 15 dkg. tartej bułki, Na sos Nr 488.

ROZDZIAŁ PIĘTNASTY

KASZE.

KASZA MANNA.

1740. Kaszka manna. Gotuje się ją przeważnie na mleku, czasami na rosole, różnej gęstości:

1) na rzadko — wziąć 3 butelki mleka, $\frac{3}{4}$ szklanki kaszki, gotować, mieszając, 5 minut, posolić łyżeczką soli, włożyć łyżeczkę masła, ubić,

2) na wpół - gęsto — na 3 butelki mleka wziąć 1 szklankę kaszki,

3) na gęstą kaszę — brać 3 butelki mleka — $1\frac{1}{4}$ szkl. kaszki. Osobno podać masło zrumienione, cukier, śmietankę lub mleko, sok malinowy, wiśniowy, porzeczkowy.

Pierwszą i drugą podaje się na śniadanie, 3-cią na obiad.

Dla dziecka, żeby wyszła 1 szkl. rzadkiej kaszki, trzeba brać na $1\frac{1}{2}$ szkl. mleka — 2 łyżki kaszki.

1741. Kaszka manna z karmelem. Zagotować 2 butelki śmietanki lub mleka, wsypać $\frac{3}{4}$ szklanki kaszki manny, 20 dkg. orzechów greckich, utłuczonych z $\frac{1}{2}$ filiżanką cukru, ugotować kaszę, mieszając, żeby nie było grudek i żeby się nie przypaliło. Przełożyć kaszę do rondelka, wstawić do pieca żeby z wierzchu zapiekła się pianka, na piankę nasypać filiżankę mialkiego przesianego cukru, żeby cała pianka była całkowicie pokryta, potem rozpalić żelazo i trzymać nad kaszą, żeby cukier zamienił się w karmel.

Wydać:

2 butelki śmietanki lub mleka,

1742. Ruska kasza z orzechami i konfiturami. $\frac{1}{2}$ kl. tureckich orzechów, 10 — 20 gorzkich migdałów oparzyć, obrać ze skórki, utłuc w moździerzu, podlewając wody; 6 szklanek śmietanki wolno gotować, zdejmować piankę na talerz. Kiedy zbierze się jej dużo, wsypać w pozostałą śmietankę $\frac{1}{3}$ szklanki manny, ugotować dość rzadko, w gorącą wsypać utłuczone orzechy, cukier, wymieszać, zrobić na półmisku rand z ciasta, układać warstwami: piankę, kaszę, posypać tartą bułką z wierzchu i cukrem, wstawić na kwadrans do pieca.

Podając, przybrać konfiturami. Tę kaszę można przekładać owocami i konfiturami.

1745. Kasza manna zapiekana. 2 butelki mleka zagotować, wsypać $\frac{3}{4}$ szklanki manny, wymieszać dobrze, wsypać $\frac{1}{2}$ łyżeczki soli, masła nie kłaść. Przełożyć na salaterkę, albo na głęboki półmisek, wygładzić, wystudzić, pokroić w kwadraciki. Rozpuścić na patelni 10 dk. masła, ułożyć kaszę na patelni, posmarować z wierzchu masłem, posypać każdy kwadracik cukrem. Kiedy się zrumienia, przewrócić, posypać z drugiej strony cukrem — zrumienić mocno, żeby cukier zamienił się w karmel — wyłożyć na półmisek. Na patelnię wlać 2 łyżki wody, wymieszać, zagotować, polać kaszę — podawać.

1744. Kasza manna na migdałowym mleku (postna). Dziesięć deka słodkich, 10 sztuk gorzkich migdałów oparzyć; wyłuskać, utłuc miałko, podlewając łyżkę wody; rozprowadzić 6 szklankami wrzącej wody, wymieszać, dodać cukru, kiedy się zagotuje, wsypać $\frac{3}{4}$ szklanki manny, wymieszać, zagotować; kiedy kasza zgęstnieje i będzie gotowa, przełożyć w niski rondel, posypać miłym cukrem, wygładzić łopatką.

KRAKOWSKA KASZA.

1749. Kaszka krakowska. Gotuje się ją na wodzie i na buljonie, trzech stopni gęstości:

1) **Rzadka kaszka:** zagotować 3 butelki płynu, wsypać $\frac{3}{4}$ szklanki kaszki, t. j. 12 łyżek stołowych. Gotować, mieszając przez 5 min., odstawić, włożyć 10 dk. śmietankowego masła, posolić łyżeczką soli, wybijać łopatką 5 min. Jeśli kaszka gotowana na buljonie, to masła się nie kładzie.

2) **Na pół gęstą kaszkę:** na 3 butelki płynu — wsypać 1 szkl. i 2 łyżki kaszki — postąpić, jak wyżej.

3) **Na bardzo gęstą kaszę:** na 3 but. płynu — 1 ½ szklanki kaszki, ugotować jak wyżej, wybić z 10 dk. masła, przełożyć na półmisek, polać zrumienionem śmietankowym masłem (10 dk.—45 dk.).

Taką kaszkę podaje się do śniadania i do obiadu do kotletów.

1750. Kaszka krakowska na sypko gotowana z rodzenkami. 2 szklanki krakowskiej kaszki zatrzyć 2 jkkami, wysuszyć, przesiać przez rzadki durszlak tak, żeby się nie sklejała. Dwie i pół szklanki wody albo mleka zagotować z 2 łyżkami masła i trochę soli, wsypć kaszkę, mieszając szybko, trzymać na dużym ogniu 5 min. potem wstawić na mniejszy ogień na 10 min. pod przykryciem; po 10 min. wymieszać dobrze, żeby nie było grudek, wsypać wymytych, oparzonych rodzenek, cukru mialkiego, łyżeczkę cynamonu, dodać masła, wymieszać, wstawić do pieca na 20 — 30 min., dwa — trzy razy zamieszać łyżką, żeby kaszka równo się zrumieniła, po wyłożeniu na półmisek, można posypać cukrem i polać jakimkolwiek sosem, podać oddzielnie śmietankę albo zimny sos z 3-ch żółtek, ubitych do białości z 3-a łyżeczkami cukru, rozprowadzonych ¼ szklanki surowej śmietanki i podegrzanych do 1 minuty zagotowania.

1751. Kaszka krakowska zacierana ze śmietaną. Dwie i pół szklanki kaszki krakowskiej, zatrzyć 2 jajkami, wysuszyć, przesiać przez durszlak, wymieszać z 2 ½ szkl. najświeższej śmietany, 1 ½ — ½ szklanki mialkiego cukru, łyżeczkę cynamonu, pół albo 1 szklankę rodzenek, wstawić do pieca. — Podawać.

1752. Kaszka krakowska na grzybowym buljonie. 2 szklanki ryżu albo krakowskiej kaszki — ostatnią zatrzyć 2 jajkami i wysuszyć — przesiać przez durszlak, 5 — 10 suszonych grzybów, wymoczyć, sparzyć, obgotować w solonej wodzie z włoszczyzną i korzeniami, wyjąć grzyby, drobno posiekać; buljon przecedzić, wziąć tego buljonu 2 ½ szklanki, dodać 2 łyżki masła zasmalzonego z cebulą, zagotować, wsypać kaszkę, szybko mieszając, na dużym ogniu gotować 5 min., odstawić na mniejszy, przykryć; po 10 min. wymieszać żeby nie było grudek, dodać masła, wsypać drobno posiekane grzyby, wstawić do pieca, żeby zlekka się zrumieniła — podawać.

1754. Kaszka krakowska do zrazów. 1 szklankę kaszki krakowskiej zatrzyć 1 jajkiem, wysuszyć, przesiać przez rzadki durszlak — 1 ¼ szklanki wody albo buljonu zagotować z łyżką masła i łyżeczką soli, wsypać kaszkę, szybko mieszając, trzymać na dużym ogniu 5 min., potem zestawić na mniejszy ogień na 10 min. pod przykryciem. Po 10 min. wymieszać, żeby nie było grudek, wstawić w piec na 20 min., zamieszać 2 — 3 razy łyżką, ostudzić, nafaszerować zrazy.

1755. Kaszka krakowska z jarząbkami. Dwa oczyszczone i dobrze wymyte jarząbki usmażyć w maśle — byle nie przesmażyć. Odjąć mięso od kości. Mięso drobno posiekać, utłuc w moździerzu i przetrzeć przez sito. Kości włożyć w ten sam rondel w masło, w którym się smażyły jarząbki, nalać 7 — 8 szlankami wody, zagotować dobrze, przecedzić. Odmierzyć 6 szklanek, zagotować, wsypać $\frac{2}{3}$ szklanki kaszki krakowskiej, mieszając, gotować 5 min., na koniec włożyć przetarte jarząbki, wymieszać dobrze, wybić, raz zagotować — podawać. Do smaku dodać soli — kto lubi — pieprzu i oddzielnie podać śmietankowe masło.

1756. Krutony z kaszki krakowskiej. do barszczu, zupy szczawiowej i t. p. Zagotować 6 szklanek wody, wsypać nie mniej $\frac{3}{4}$ i nie więcej 1 szklanki kaszki, zagotować, mieszając, 5 min., posolić, nie kłaść masła, wylać na głęboki półmisek, ostudzić zupełnie, nakroić kwadraciki równe, przed wydaniem podsmażyć na maśle z obu stron.

DROBNA GRYCZANA KASZA.

1757. Drobna gryczana kasza na rzadko ugotowana. Na 9 szklanek płynu (wody albo buljonu) wziąć $\frac{3}{4}$ szklanki kaszki, ugotować jak zwykle, posolić, włożyć 1 — 2 łyżki masła.

Na półgęstą kaszę wziąć $\frac{3}{4}$ szklanki na $2\frac{1}{4}$ butelki wody. A na gęstą — 1 szklankę na 2 lit. wody. Wybić z łyżką masła; wyłożyć na półmisek, polać rumieniem masłem albo słoniną roztopioną ze skwarkami.

1758. Kasza puchowa. 2 szklanki drobnej gryczanej kaszy zatrzeć 2 jajkami, wysuszyć, ugotować w 4-ch szklankach mleka, dodać 1 łyżkę masła; kiedy ostygnie, przetrzeć przez sito, prosto na półmisek, w formie stożka.

Podać sos ze śmietanki albo z mleka z żółtkami, cynamonem albo wanilią Nr. 488, albo cukier i śmietankę.

1759. Kasza puchowa kartoflana. 1 kl. kartofli ugotować w wodzie, posolić, przetrzeć przez sito na półmisek; podać do niej cukier z cynamonem albo wanilią, migdałowe mleko Nr. 492 albo makowe Nr. 493.

KASZA GRYCZANA GRUBA.

1761. Kasza gryczana na gęsto ugotowana. Przesiać $\frac{3}{4}$ kl. kaszy, żeby nie było w niej mąki, podpalić na wolnym ogniu na brzoźowo, wsypać

w garnczek, żeby nie było więcej jak pół garnuszka, włożyć łyżkę masła, łyżkę soli, wlać wrzątku tyle, żeby zaledwie nakrył kaszę, wymieszać, przykryć, wstawić w piec na 3 godziny, wstawiwszy garnek z kaszą w patelnię napełnioną wodą, żeby kasza nie przypaliła się.

Kiedy się zapiecze i utworzy się rumiana skorupa, patelnię usunąć, garnek odwrócić dnem do góry — piec dalej.

Podaje się do niej śmietankę, mleko, albo migdałowe mleko, albo też roztopione masło, lub też podać do kwaśnej zupy.

1762. Kasza gryczana na parze. $\frac{3}{4}$ kl. kaszy zalać zimną wodą, żeby zaledwie nakryła kaszę. Wlać $\frac{1}{4}$ kl. masła roztopionego, posolić, wymieszać. Garnek wstawić w rondel z gotującą się wodą, gotować pod przykryciem 3 godziny, podlewając w rondel wrzącą wodę. Kasza zczzerwienieje i każde ziarno będzie oddzielnie — podaje się do kwaśnych zup.

1765. Kasza gryczana z różnakośćmi. Pół kl. kaszy przesiać, napełnić nią pół garnka, posolić łyżeczką soli, włożyć 10 — 15 dk. śmietankowego masła, zalać wrzątkiem żeby zaledwie nakrył kaszę, dodać 2 jajka na twardo ugotowane i drobno posiekane, 10 dk. szpiku z kości, 10 dk. drobno posiekanej, nie zupełnie dosmażonej cieleciny, pierś z pieczonego jarząbka, wymieszać, wstawić do wolnego pieca, żeby się uprzyżyła.

1766. Kasza gryczana, zacierana, z parmezanem, ugotowana na sypko. Przygotować kaszę jak w Nr. 1761 albo 1762; wyjąć z pieca, ułożyć na półmisku warstwę kaszy, posypać tartym parmezanem, skropić masłem, wstawić w gorący piec, żeby się zrumieniła.

KASZA RYŻOWA.

Uwaga. Ryżową kaszę gotuje się na wodzie, na buljonie, na mleku. Przed gotowaniem należy ją dobrze wymyć, następnie wsypać do dużej ilości zimnej wody. Raz zagotować, mieszając, wyrzucić na sito, przelać zimną wodą, osączyć z wody, wsypać w gorące mleko albo wodę, ale nie gotującą się — ugotować, mieszając, żeby się nie przypaliła i uważać, żeby się nie rozgotowała. Ryż nie pęcznieje tak jak manna i krakowska kasza, dlatego trzeba go sypać więcej.

1770. Kasza ryżowa do śniadania. Gotuje się ją na rzadko i na pół gęsto. Na pierwszą wziąć $\frac{2}{5}$ szklanki ryżu, raz zagotować, wyrzucić na sito, przelać zimną wodą, osączyć z wody, wsypać w 6 szklanek gorącego płý-

nu, ugotować, mieszając, posolić, włożyć jeśli kto lubi, śmietankowego masła, podawać. Na pół gęstą wziąć na 2 but. mleka $1\frac{1}{5}$ szklankę ryżu, postąpić jak w uwadze. Podać oddzielnie jeszcze śmietankowego masła i cukier.

1771. Kasza ryżowa na gęsto, gotowana na mleku, do obiadu. Ugotować, jak powiedziano w uwadze, wzięwszy na 2 but. płynu $1\frac{1}{2}$ szklanki ryżu i włożywszy, wedle upodobania, masła śmietankowego. Wyłożywszy na półmisek, podać oddzielnie cukier i cynamon, albo nałożyć konfiturami, wiśniami, malinami albo śliwkami, albo polać sokiem wiśniowym, malinowym albo żórawinowym Nr. 498 — 500, albo mlekiem migdałowym Nr. 492.

1772. Kotlety ryżowe, smażone i t. d. Ugotować $1\frac{1}{2}$ szklanki ryżu w 6 szkl. płynu, jak powiedziano w uwadze i w Nr. 1771, ugotować zupełnie na miękko, żeby nie był sypki, ale też i nie rozgotowany zupełnie, posolić, ostudzić, włożyć łyżeczkę masła, wbić 1 jajko i 2 żółtka, wymieszać, zrobić kotlety, podsypując na deskę mąki krupczatki, obtoczyć w 2 żółtkach z $\frac{1}{2}$ łyżką oliwy, a potem w tartej bułce, usmażyć w maśle, albo na fryturze. Podawać z grzybowym sosem albo słodko - kwaśnym, na drugie danie do śniadania.

Jeśli takie kotlety podaje się jako deser, to do ryżu, przygotowanego, jak wyżej, można wlać $1\frac{1}{2}$ łyżki różanej wody, $\frac{1}{4}$ szklanki słodkich migdałów, cukru, skórki cytrynowej albo cynamonu — zasmażyć w maśle.

Podając, polać sabajonem Nr. 490, albo mlecznym sosem Nr. 488, albo sosem z rumem Nr. 494.

1773. Kotlety ryżowe z czekoladowym sosem. Ugotować ryż, jak powiedziano w Nr. 1772, włożyć łyżeczkę śmietankowego masła, 1 łyżkę cukru, ugotować na miękko, w gorące wsypać pół laseczki tłuczonej wanilii z cukrem, ostudzić, dodać 2 jajka albo 3 żółtka, zrobić nieduże kotlety podłużne, obtoczyć je w żółtkach z oliwą i w tartej bułce, rzucić na rozpalone masło albo na fryturę. Kiedy się zrumieni, wyjąć durszlakową łyżką na durszlak, na bibułę, obtoczyć w tartej czekoladzie, ułożyć na półmisku, polać czekoladowym sosem następującym: 2 żółtka, 2 łyżeczki cukru utrzeć do białości, wsypać 2 łyżki czekolady w proszku, wymieszać z 2 szklankami gotowanego, ostudzonego mleka,, postawić na płycie, mieszać łyżką, dopóki nie zgęstnieje ale nie zagotować, polać kotlety.

$1\frac{1}{2}$ szklanki ryżu, 2 but. mleka, 1 łyżkę cukru, pół laseczki wanilii, łyżeczkę masła śmietankowego, 5 jajek, $\frac{1}{4}$ kl. frytury albo masła.

Na sos: 2 żółtka, 2 łyżeczki cukru, 2 szklanki mleka, pół tabliczki czekolady. Do tych samych kotletów można dać konfitury bez soku, a mianowicie: wziąć trochę ryżu, zrobić kulkę z niego, zrobić nieduży otwór, włożyć konfitury; potem tulać ostrożnie kulkę, zrobić z niego kotlet podłużny i t. d.

1774. Kasza ryżowa, zapieczona w tykwie. Wziąć tykwę, skroić czubek, wyucić pestki łyżką, wyskrobać ze środka tak, żeby zostały ścianki na palec grube; zagotować 1 szklankę ryżu, wymieszać z połową wyjętej masy, wlać szklankę świeżej śmietany, 15 dk. masła śmietankowego, tłuczonego cynamonu, $\frac{1}{4}$ szklanki cukru, 1 szklankę rodzenek, 5 żółtek, 5—6 ubitych białek, wymieszać wszystko, napełnić tykwę, nakryć odciętą pokryweczką, zapiec w piecu, podać.

1775. Ryż z parmezanem (włoskie risoto). Ugotować $4\frac{1}{2}$ szklanki mocnego buljonu z włoszczyzną, zabarwić cebulą, przecedzić — $1\frac{1}{2}$ szklanki najlepszego ryżu przesiać, wymyć, $1\frac{1}{2}$ łyżki masła rozpuścić w rondelku, wsypać ryż, mieszając, podsmażyć do złocistego koloru; następnie podlać po trochu $4\frac{1}{2}$ szklankami buljonu, wymieszać, przykryć, gotować żeby ryż spęczniał i zrobił się miękki, ale żeby się nie przegotował, włożyć w gorący ryż łyżkę puré z pomidorów, posolić, wymieszać. Przed samym wydaniem rzopuścić w rondelku $1\frac{1}{2}$ łyżki śmietankowego masła, kiedy się zagotuje — wsypać 2 — 4 łyżki tartego parmezanu, część włożyć w ryż, wymieszać, przełożyć w metalowy rondel wysmarowany masłem, wygładzić, posypać z wierzchu parmezanem z masłem, wstawić w piec, żeby się zrumienił — podawać do śniadania.

KASZA JĘCZMIENNA.

Uwaga. Jęczmienną kaszę trzeba przemyć w kilku wodach.

1779. Kasza jęczmienna. Wsypać w niewielką ilość wrzątku $1\frac{1}{2}$ szklanki kaszy jęczmiennej, posolić, kiedy będzie prawie gotowa, podlać $3\frac{1}{2}$ szklanki mleka, włożyć 10 — 15 dk. masła, ugotować na miękko, posolić; albo też odrazu gotować w $3\frac{1}{2}$ but. mleka.

1781. Kasza jęczmienna ze śmietaną. Wymyć $1\frac{1}{4}$ szklanki jęczmiennej kaszy, wsypać w 2 but. gotowanego mleka, włożyć łyżkę masła, gotować mieszając, na wolnym ogniu, dopóki kasza się nie rozgotuje; wtedy zdjęć z ognia, posolić, wbić 4 jajka, wymieszać, rozprowadzić $\frac{3}{4}$ szklanki śmietany, złożyć w miedzianą formę, wstudzić do picia na pół godziny.

RÓŻNE KASZE.

1785. Owsianka na mleku. 1 szklankę kaszy wsypać w 3 szklanki gotującego się mleka, pogotować, dolać drugie 3 szklanki gorącego mleka, zagotować, posolić, włożyć pół łyżki masła.

1788. Kasza z kasztanów z bitą śmietaną. Pół kl. świeżych kasztanów nalać wodą; kiedy się ugotują, zlać wodę; kasztany obrać, przetrzeć przez durszlak, wymieszać z pół szklanką mialkiego cukru i łyżką śmietanki, wymieszać, przetrzeć przez sito, jak kaszkę puchową, ułożyć wokoło półmiska okrągłego po środku, włożyć 1 szklankę bitej śmietanki zmieszanej już pod koniec i pół szklanki cukru mialkiego z wanilią.

ROZDZIAŁ SZESNASTY

J A R S K I S T O Ł.

PIERWSZE ŚNIADANIE.

Herbata z mlekiem albo ze śmietanką

Bułki, śmietankowe masło.

Gotowane mleko z chlebem.

Jajka na miękko.

DRUGIE ŚNIADANIE.

1) Rżodkiewka albo czarna rżodkiew, tarta albo krajana w plasterki, z solą, masłem albo ze śmietaną.

2) Potrawy z jaj od Nr. 1676 — 1687.

3) Potrawy z kartofli od 601 — 611.

4) Gotowane kartofle i faszerowane ze wszystkimi prawie podlewkami od Nr. 319 — 481 (oznaczone w spisie gwiazdkami).

5) Brukiew pieczona z solą i śmietankowym masłem.

6) Pierogi od 1372—1400.

7) Ruskie bliny od 1654—1662.

8) Kasze od Nr. 1740—1792.

9) Kluski z podrumienionem masłem i tartą bułką od 1734—1739.

10) Winegret Nr. 1474, 771.

11) Pierożki z serem i in od Nr. 1699—1705.

12) Bakłażany od 531—536.

13) Kalafiory od 555—560.

14) Brukselka Nr. 561, 562.

- 15) Szparagi od 679—685.
- 16) Kasztany od —563—568.
- 17) Karczochy od 525.
- 18) Pomidory 573, 574.
- 19) Zielony groszek w strączkach 516—520.
- 20) Bulwy od 595—600.
- 21) Grzyby duszone i gotowane 712—732.
- 22) Tykwa 580—584.
- 23) Łazanki z serem albo szczypiorkiem.
- 24) Pelmenie z grzybami 1694.
- 25) Wermiszel albo makaron domowy.
- 26) Makaron z podrumienionem masłem, z pomidorami albo z serem, zapiekany od 1717—1729.
- 27) Kukurydza gotowana 570.
- 28) Racuszki od 1816—1823.
- 28) Bułka pieczona kartoflana, ryżowa albo grzybowe kotlety.

O B I A D.

PIERWSZE DANIE,

- 1) Zupy od 2220 — 2230, do nich grzaneczki od 216 i 217; pierożki z marchwią, kapustą, grzybami, ryżem albo sago od 303 do 343 i t. d., krokiety od 375, zapiekaniec (karawaj) — kasza ryżowa i t. d.
- 2) Barszcz z pierożkami z grzybami i t. d.
- 3) Zupy ze szczawiu, szpinaku, pokrzywy, lebiody z jajami na twardo i t. d.
- 4) Zupy oznaczone w spisie gwiazdkami.
- 5) Chłodnik i boćwinka 201—204.

DRUGIE DANIE.

Różne potrawy z jarzyn i włoścyszyny z różnymi garniturami, zastępującymi mięsne kotlety, mózgi i inne potrawy, jak np.:

- 1) **Szpinak i szczaw, pokrzywa, lebioda i t. p.** od Nr. 575 — 586. Ogarniować drobno posiekanymi jajami na twardo albo na połowę przekrajanymi Nr. 742, albo sadzonymi jajami Nr. 740, omletem Nr. 739, grzankami z polskiej bułki Nr. 743, smażoną bułką Nr. 744, pudynkiem z makaronu, ryżowymi krokietami 750.

2) **Marchew** od 648 — 654, **brukiew** 589, **rzepa** 668, **łuskany groch i kartofle z mlecznym sosem** 433.

3) **Zielony suszony i świeży groszek** 511, 516, 517 — 519, ogarniować grzankami, smażoną bułką i t. p.

4) **Soczewica** 523, 524 z grzankami 743.

5) **Świeże albo suszone grzyby** od 712 — 723, ogarniowane kotletami kartoflanymi albo ryżowymi, smażonymi kartoflami, pudyniem z makaronu Nr. 1728, 1729.

6) **Pasternak** 662.

7) **Maceduan i in. potrawy z mieszanych jarzyn**, a także rozmaite potrawy ze świeżej kapusty podają się bez garnituru od 691—698.

8) **Do smażonych kartofli**, krokietów kartoflanych i grzybowych kotletów podaje się sałaty świeże i marynaty, patrz rozdz. X (ocet zastąpić kwasem agrestowym).

9) **Purée z kartofli** Nr. 627 z grzybowymi kotletami Nr. 718, z grzybami.

10) **Sałátka, galaretka z jarzyn i włoszczyzny**, patrz uwaga, tycząca się sałatek z kartoflami krajanymi w plasterki, pieczonego buraka, krzaczki kalafiora, cytryny plasterki i t. d.

TRZECIE DANIE.

1) Wszystkie pudynge, szarlotki, zefiry i t. d. od Nr. 1485—1614.

2) **Naleśniki** 1636—1653.

3) **Wafle** 1793—1802.

4) **Rurki** 1803—1808.

5) **Słodkie pierożki** 1824—1856.

6) **Manna smażona** 1741.

7) **Potrawy z jabłek** 1616—1638.

8) **Słodkie grzaneczki** 1670—1675.

CZWARTE DANIE.

Lody, galaretki, plombiry, krem, zefir, blamanże, parfait, parzony krem, kompoty, kisiele, angielski muss, śnieżki (cały rozdział XX)).

PODWIECZOREK.

Jagody, owoce, sery owocowe 2307, konfitury, torty, ciastka, masło angielskie, mleko słodkie, rodzaj kremu z twarogą.

Chłodnik wiśniowy, poziomkowy, malinowy od Nr. 206—215.

Selcerska woda z sokiem 2180.

Chłodzące napoje 3507—3519.

KOLACJA.

Herbata, mleko gotowane i surowe, śmietanka, cytryna, chleb, bułki, masło, twarożek, masło śmietankowe, cytrynowe masło z migdałami, z orzechami, z pistacją 3639 i najrozmaitsze bułeczki i ciasta do herbaty.

POSTNY STÓŁ.

A. ZIMNE ZAKĄSKI.

Kawior.

Ostrygi.

Homary.

Sardynki.

Śledź.

Siomga.

Sigi wędzone.

Kilki.

Minogi.

Rapuszka marynowana i wędzona.

Rzodkiewka.

Rzodkiew czarna (utrzyć na tarce, posolić, popieprzyć).

Bieluga wędzona i marynowana.

Węgorz marynowany 4078.

Sandacz marynowany 4081.

Szczupak marynowany 4082.

Sielawy marynowane 4073.

Grzyby białe ugotować, drobno posiekać, nalać oliwy, soli i pieprzu, podawać na zakąskę ze szczypiorkiem.

B. POSTNE POTRAWY DO ŚNIADANIA.

Winegret 2604—2610.

Rzepa faszerowana na 2445.

Kalafiory 2447.

Szparagi 2448.

Duszona kapusta 2449.

Faszerowana kapusta.

Kapusta kwaszona z grzankami 2454

Kartofle ze śledziem 2455.

Kartofle faszerowane grzybami 2456.

Łosoś w sosie 2515.

Forszmak 2558.

Raki gotowane 2557.

Szczupak duszony 2488.
 Szczupak po żydowsku 2483.
 Kotlety ze szczupaka, sandacza 2484, 2520.
 Sandacz z grzankami i kartoflami 2518.
 Jesiotr z musztardowym sosem 2517.
 Sandacz z holenderskim sosem 2515.
 Węgorz gotowany w słodko-kwaśnym sosie.

C. MENU POSTNYCH OBIADÓW.

- 1) Zupa rybna z jazgarzy Nr. 2283 z pierożkami, bułeczkami i farszem z raków.
 Karp gotowany z winem Nr. 2489.
 Jesiotr z wiśniowym sosem 2529.
 Szarlotka z jabłek z grzankami 2612.
- 2) Barszcz małosyjski z pasztecikami 2309.
 Pasztet z łososia Nr. 2676.
 Puding z ryżu z suszonymi śliwkami 2622.
- 3) Buljon na włoszczyźnie z pasztecikami 2220.
 Soczewica z grzankami 2467.
 Kotlety ze szczupaka z suszonym groszkiem.
 Kasza gryczana na sypko z migdałowym mlekiem 2671.
- 4) Zupa grochowa 2323.
 Lin gotowany z czerwonym winem 2494.
 Racuszki z konfiturami 2641.
- 5) Zupa z sigi 2288 z pasztecikami, z ryżem z wyzina i rybą 2389.
 Pstrąg 2507—2508.
 Krem jabłeczny 2701—2702.
- 6) Kapuśniak z kwaszonej kapusty z jesiotrową głową 2305.
 Biała fasola 2466.
 Leszcz pieczony z kaszą 2503.
 Grzanki z migdałami i konfiturami 2643.
- 7) Paysanka Nr. 2291.
 Stokfisz 2536.
 Kaszka krakowska na żórawinowym soku 2672.
- 8) Zupa rybna 2294 z pasztecikami z sago i z siomgi Nr. 2398.
 Pasztet z węgorza 2577.
 Ryż za zimno z pomarańczami 2627.

- 9) Makaron domowy z grzybami 2315.
Kotlety ryżowe 2681 z zielonym groszkiem.
Lin pieczony z kaparami i z cytryną 2497.
Kompot z jabłek i śliwek suszonych 2755.
- 10) Barszcz Nr. 2311 ze smażoną kaszą.
Szczupak w galarecie 2584.
Jesiotr z sałatą 2533.
- 11) Buljon grzybowy z pasztecikami 2221.
Lin z grzybowym sosem 2495.
Pierog drożdżowy słodki z ryżem 2776.
- 12) Zupa z jazgarzy (rybna) z kluskami 2285 z pierożkami z grzybowym farszem 2391.
Sterledź z truflami 2539.
Jabłka z ryżem 2619.
- 13) Zupa ze szczupaka z rybnym farszem Nr. 2293, z pierożkami z kaszki z grzybami 2394.
Kotlety z sandacza z sosem z solonych ogórków.
Kasza manna na migdałowym mleku.
- 14) Zupa z grzybami, z pasztecikami.
Paszтет z nalima.
Galaretka cytrynowa z rumem.
- 15) Zupa z lina, pierożki z grzybami.
Majonez.
Puding z ryżu z rakami.
Łosoś w papilotach.
Kompot mieszany.
- 16) Zupa grzybowa z uszkami.
Leszcz pieczony z kartoflami.
Pierożki ze śliwkami.
- 17) Barszcz.
Kotlety z grzybów z zielonym groszkiem.
Ryba smażona z sałatą z ćwikły.
Kompot z pomarańcz i śliwek suszonych.
- 18) Zupa jesiotrowa, pierożki z grzybami i z ryżem.
Majonez.
Ryba smażona z kompotem.
Ryż z winem.

- 19) Zupa z łososia z pierożkami z ryżu.
Sterledź z chrzanem.
Ryba smażona z sałatą z czerwonej kapusty.
Kasza manna z orzechami albo galaretka.
- 20) Owsianka.
Jesiotr z wiśniowym sosem.
Kasza gryczana z migdałowym mlekiem.
- 21) Zupa z jabłek.
Karp gotowany z czerwonym winem.
Słodki pieróg ze śliwkami suszonymi.
- 22) Kapuśniak z kwaszonej kapusty ze szczupakiem.
Pstrągi na winie.
Chróst.
- 23) Zupa z nalima, pierożki z rybnym farszem i rybą.
Majonez.
Szczupak smażony z ostrym sosem.
Sągo z sokiem wiśniowym.
- 24) Zupa rybna z pelmeniami.
Smażona ryba z kapustą.
Grzanki z winem.
- 25) Zupa grzybowa z kaszą perłową.
Jesiotr pieczony z musztardowym sosem.
Ciastka migdałowe.
- 26) Zupa z karasi z pierożkami z gryczaną kaszą i grzybami.
Lin pieczony z słodko-kwaśnym sosem.
Galaretka z jabłek i śliwek suszonych.
- 27) Owsianka ze śliwkami suszonymi i z rodzenkami.
Sandacz po francusku.
Puding z ryżu z jabłkami i konfiturami.
- 28) Zupa puré z fasoli.
Rolada z rybiego farszu z sałatą z kartofli i buraczków.
Krem jabłeczny z suszonych jabłek.
- 29) Zupa z sągo z winem.
Lin pieczony w szarym sosie.
Słodki pieróg z konfiturami.
- 30) Zupa migdałowa.
Sandacz z orzechami tureckimi.
Galaretka z wina czerwonego.

SPIS RZECZY

(według treści rozdziałów)

Uwzględniając wygodę jaroszów—w łatwiejszem wynajdywaniu potraw przez nich używanych, oznaczamy potrawy te gwiazdkami w spisie.

ROZDZIAŁ I

(od 1 do 36 str.)

1* Ogólne przepisy dotyczące się ilości prowizji na 6 osób	9	18* Sposób na poprawienie smaku nadpsutych kartofli	24
2* Tablica czasu w przybliżeniu—potrzebnego do upieczenia różnych potraw w piecu	13	19* Różne przepisy	29
3* Tablice smażenia na płycie	11	20* Sposób na zmiękczenie twardej wody	31
4* Tablice z oznaczeniem — w przybliżeniu — czasu potrzebnego do ugotowania różnych potraw	12	21* Użytkowanie resztek	32
5* Tablica miary solenia potraw	14		
6 Rysunek i podział wołu z objaśnieniem gatunków mięsa	14		
7* Przepisy dotyczące się jaj	25		
8* Przepisy dotyczące się mąki, kaszy i soli	26		
9* Przepisy dotyczące się owoców	27		
10 Rozpoznawanie zalet mięsa	16		
11 Pożywność wołowego mięsa	18		
12 Ekonomiczny rozbiór i zużycie rozmaitych części mięsa	19		
14 Konserwacja mięsa	20		
15* Zasadnicze warunki potrzebne do przygotowania rozmaitych potraw	21		
16 Przepisy dotyczące się ryb i raków	23		
17* Przepisy dotyczące się jarzyn	24		

ROZDZIAŁ II

(od str. 36 do 105).

Menu, czyli spis obiadów 4-ch kategorii na cały rok	36
Zimne przekąski	87
Potrawy podawane na śniadania	89
Potrawy i napoje chłodzące	93
Obiady świąteczne	101
Obiady w tygodniu popielcowym	104
Śniadania dla dzieci	93
Wieczorna herbata	95
Ładne napoje podczas tańców	96
Deser domowej roboty	97
Jadło dla czeladzi dworskiej	99
Obiady postne	104
nne postne potrawy	105

ROZDZIAŁ III

(od str. 106 do 164).

Zupy (uwagi odnoszące się do zasadniczego przygotowania buljonu)	106
Zabarwianie rosółu	108
Klarowanie rosółu	108
Przechowywanie rosółu	108

Buljony, zupy mięsne, zupy puré, fasówka	109
Buljon żółty i czerwony	110
Kapuśniak	124
Proporcja na 12 osób	132
Zupy na białym buljonie z kaszą i śmietaną	136
Mięsne zupy z puré z jarzyn i zieleniny	140
Mięsne zupy : puré z mączystych jarzyn	148
Zaprawianie zupy rybnej	152
* Zupy maślane t. j. bez mięsa i ryb	156
Inne zupy	162
białe z mączną zasmażką	120
Barszcz	129
Zupy z połączeniem żółtka ze śmietaną	135
Zupy puré — mięsne	138
Zupy mięsne z puré z kasz	144
Zupy mięsne z puré z włoszczyzny	145
Zupy rybne	149
Zupy mleczne	158

ROZDZIAŁ IV

(od str. 165 do 188).

Dodatki do zup	165
Grzanki i grzaneczki	165
* Oliwki, pomidory, kasza domowy makaron	170
Włoszczyzna jako garnitur do buljonu	175
Jajka	178
Paszteciki	180
Paszteciki - bułeczki	186
Farsz w muszelnkach	187
Frikadellki	166
Rybne i mięsne knele	167
Włoszczyzna i jarzyny do buljonu i zup	172
Kluski	176
Uzka	179
Paszteciki i zapiekanki z naleśników	185
Paszteciki w foremkach	187

ROZDZIAŁ V

(od str. 189 do 202).

Gorące sosy do gorących ryb i pasztetów	195
---	-----

Słodkie sosy do pudingów, kasz i jarzyn	199
Gorące podlewki do jarzyn	195
Zimne sosy do zimnej pieczeni wołowej, prosięcia, dziczy, drobiu itd.	198

ROZDZIAŁ VI

(od str. 203 do 238).

Potrawy z jarzyn i zieleniny i różne do nich garnitury	203
Strączkowe jarzyny	203
Biała fasola	203
Zielona fasola	204
Zielony suszony groszek	205
Świeży zielony groch w strączkach	206
Łuskany świeży groszek	206
Soczewica	207
Trawiaste jarzyny — karczochy	209
Świeża kapusta w główkach	211
Kwaszona kapusta	213
Kalafiory, włoska kapusta, brukselka, czerwona	214 — 216
Kasztany	216
Pokrzywa	217
* Kukurydza	218
Grzybki	218
Potrawy z mięsnych jarzyn	228
Białe i czerwone grzyby	232
Pieczarki	233
Trufle i jabłka	235
Pomidory	218
Salata	219
Buraczki	219
Cykwia	219
Bulwy, kartofle	222
Pasternak, szparagi	226
Chrzan	227
Grzyby	231
Smardze	234
Garnitury rozmaite do jarzyn	236

ROZDZIAŁ VII

(od str. 238 do 288).

Wołowina, cielęcina, baranina, prosię, wieprzowina, zając	239
Duszona wołowina	241
Zrazy, klops, bite kotlety	249
Cielęcina	255

Bite kotlety	259	Jazgarze	330
Prosię	277	Sole	331
Szynka	283	Karp	334
Zając	287	Leszcz	336
Pieczona albo smażona wołowina	244	Łosoś	339
Rosbif	247	Halim	342
Befszyk	248	Jesiotr	344
Siekane kotlety	251	Siemga albo sum	350
Pieczeń cieleca	257	Sterładź	352
Baranina	269	Sztokfisz	360
Wieprzowina	280	Pstrąg	364
Dzikie prosię, sarna, jelen, łania	285	Kotlety z ryb	376

ROZDZIAŁ VIII

(od str. 289 do 325).

Drób domowy i dzicz	289
Kura	295
Indyczki	303
Kaczki domowe	310
Dziczyzna	313
Cietrzew	316
Dzikie kaczki	318
Bekasy	322
Kurczęta	290
Kapłony i pulardy	299
Gęsi	307
K. K. 2 listopada	Kucharz
Gołębie	312
Głuszc	315
Kuropatwy	317
Jarząbki	319
Skowronki	323

ROZDZIAŁ IX

(od str. 326 do 389).

Ryby (ogólne uwagi)	326
Białuga albo biała ryba	329
Karasia	333
Koruszka, sielawa, stynki	335
Lin	337
Minogi, Nawaga	341
Okunie	343
Piskorze, śledzie	347
Sigi	351
Sandacz	353
Węgorz	363
Drobne rosyjskie pstrągi, szczupak	367
Raki	379

ROZDZIAŁ X

(od str. 385 do 388).

Salaty do pieczystego i ryb	385
-----------------------------	-----

ROZDZIAŁ XI

(od str. 389 do 412).

Pierogi i pasztety	389
Farsz do pasztetów	397
Pasztety	395
Ciasto do pasztetów	399

ROZDZIAŁ XII

(od str. 413 do 437).

Galarety, majonezy i inne potrawy do obia- du i śniadań.	
Galareta - rolada	413
Winegrety i inne potrawy na zimno	435
Majonez	422

ROZDZIAŁ XIII

(od str. 438 do 453).

Naleśniki, bliny rosyjskie, grzanki, potra- wy z jajek.	
Naleśniki	438
Bliny rosyjskie	445
Potrawy z jaj	451

ROZDZIAŁ XIV

(od str. 453 do 467).

Kołoduny, Pelmenie, Makaron, Łazan- ki, Pierogi leniwe, Kluski i inne	453
Wermiszel, domowy makaron	459

Łazanki
Makaron włoski
Pierogi leniwe (serniki)
Kluski

461	Drugie danie	478
462	Trzecie danie	479
466	Czwarte danie	479
467	Podwieczorek	479
	Kolacja	480

ROZDZIAŁ XV

Kasze

(od str. 469 do 477).

Kasza manna
Krakowska kasza
Drobna gryczana kasza
Kasza gryczana gruba
Kasza ryżowa
Kasza jęczmienna

ROZDZIAŁ XVI

Jarski stół

(od str. 477 do 487).

Pierwsze śniadanie
Drugie śniadanie
Obiad: Pierwsze danie

Postny stół

	Zimne zakąski	481
	Postne potrawy do śniadania	481
469	Menu postnych obiadów	482
470	Postne obiady w letnie miesiące	485

ROZDZIAŁ XVII

Nakrycie stołu i garnirowanie półmisek

(od str. 487 do 491).

	A. Nakrycie stołu do przekąsek	487
	B. Elegancka zastawa stołu do przekąsek	488
	Wystawne nakrycie stołu do obiadu	488
477	D. Zastawa stołu do obiadu skromniejsza	490
478	E. Nakrycie stołu do kolacji	490

